Dario Dongo

L'étiquette



Origine, tableau nutritionnel, ingrédient…
Toutes les nouveautés
du règlement européen 1169/2011

Ce livre est dédié au milliard d'enfants, de mères,
de jeunes et de moins jeunes qui ne disposent pas
encore de nourriture et d'eau en quantité suffisante,
ni des outils nécessaires pour se les procurer.

À ceux qui s'intéressent à eux et s'en occupent,
par le biais d'actions concrètes.

À vous qui – par cette lecture – avez contribué
à l'aide apportée à la Corne de l'Afrique.

Et à ceux qui suivront leur exemple.

Dario

Aujourd'hui en Somalie, un million et demi d'enfants a un besoin urgent de recevoir une aide humanitaire que la communauté internationale n'est pas en mesure d'assurer au vu de l'urgence de la situation.

Ilfattoalimentare.it a adhéré à la proposition de l'auteur de contribuer à cette aide en publiant « L'étiquette », un *ebook* de 54 pages écrit par Dario Dongo, qui illustre toutes les nouveautés apportées par le nouveau règlement européenne 1169/2011 en matière d'étiquetage et de publicité des produits alimentaires, publié au Journal Officiel le 22 novembre 2011.

Plus de 70 opérateurs – entreprises, professionnels, sociétés de conseil, éditeurs – ont répondu à notre appel pour soutenir les projets en cours de réalisation en Somalie par Agire, Médecins Sans Frontières et Oxfam, pour un montant total qui dépasse les 100.000 euros. Les logos et sites web des donateurs sont reportés en page 3 du présent *ebook*. Un remerciement supplémentaire à *Valore Italia* et *CSQA* pour avoir sponsorisé l'édition de la version française.

Nous considérons cette page ouverte car l'urgence humanitaire est encore bien présente et nous intégrerons les informations sur les opérateurs et les lecteurs qui le souhaitent suite à leur adhésion à notre cause.

« L'étiquette » est un texte en « progrès » qui sera mis à jour quand la Commission européenne publiera les règles de mise en œuvre sur l'origine, la lisibilité, les indications nutritionnelles…

Roberto La Pira
directeur
ilfattoalimentare.it

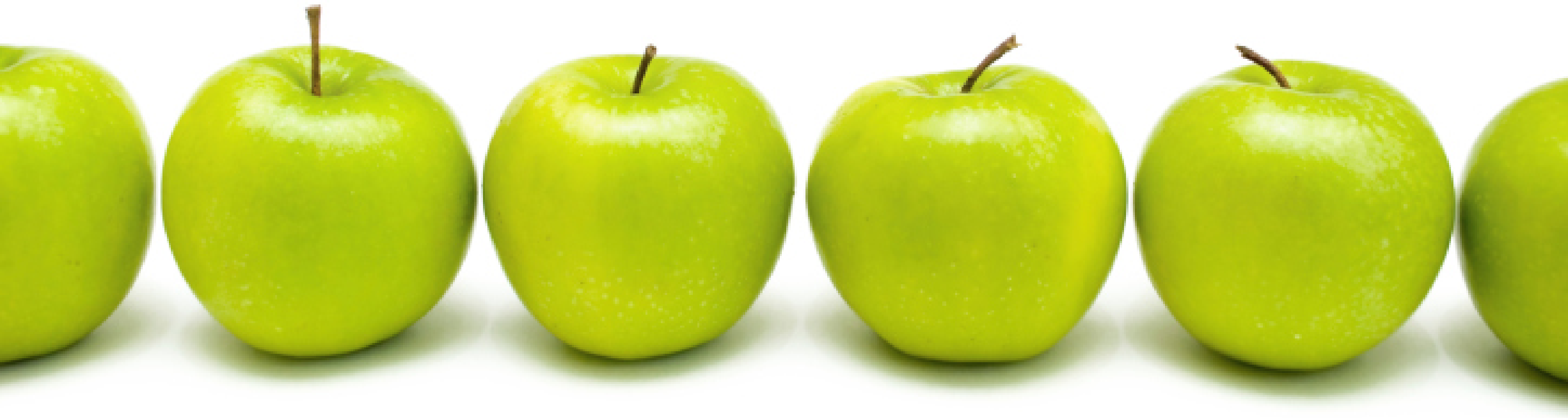
Novembre 2011

Nous remerçions tous ceux qui ont adhéré à notre projet:

Avvocato Vito Rubino Università Piemonte Orientale	Studio Avvocato Andreis e Associati Torino - Milano - Bruxelles	Studio Avvocato Neva Monari Torino



Table des matières



PARTIE I

Introduction

Après trente-deux années de bons et loyaux services, la directive 1979/112/CEE[1] - qui a mis en place les règles harmonisées sur les étiquettes, la présentation et la publicité des produits alimentaires en Europe – prend sa retraite. Pour laisser la place à un nouveau règlement UE 1169/2011, sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, après trois ans de débats entre la Commission européenne, le Parlement et le Conseil.

Le nouveau règlement ne s'éloigne pas d'une manière significative de la discipline précédente, mais introduit tout de même quelques nouveautés qui devront être appliquées dans les trois ans après son entrée en vigueur (contre cinq ans pour ce qui est de l'information nutritionnelle sur les étiquettes).

Ce manuel s'adresse surtout aux opérateurs du secteur alimentaire, le premier secteur industriel en Europe, pour qu'ils puissent envisager – à la lumière des nouvelles normes – de revoir les recettes et, si nécessaire, les approvisionnements, les étiquettes et la publicité, pour promouvoir avec une plus grande efficacité leurs produits sur le Marché commun.

Sa lecture peut en outre offrir quelques précisions au consommateur plus attentif pour comprendre et connaître les caractéristiques des aliments qui lui sont présentés à la vente.

Le manuel est articulé comme suit:
1) introduction,
2) brève analyse technique des principales nouveautés contenues dans le règlement,
3) examen détaillé du nouveau régime d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

1 Directive consolidée et modifiée par la dir. 2000/13/CE et ses modifications; dernière révision dir. 2008/5/CE (transposée en Italie par le d.lgs. 27.1.92 n. 109 et ses révisions successives)



1. Les raisons de la réforme

Le 30.1.08, la Commission européenne – après de nombreuses années d'évaluation des exigences expresses des parties intéressées (autrement appelées *stakeholders*: consommateurs, autorités des États membres, secteur agricole, industrie de transformation, distribution alimentaire) – a adopté un projet de règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Les raisons de la réforme sont nombreuses:

1.1. Une simplification normative. Il était devenu nécessaire de regrouper dans un unique texte législatif les normes en matière:

- **d'étiquetage, présentation et publicité** des produits alimentaires,[2]
- **d'étiquetage nutritionnel**,[3]
- d'information sur la présence des **ingrédients allergènes**.[4]

La directive relative à l'identification du lot auquel appartient une denrée alimentaire[5] n'a pas été abrogée et cette disposition n'est pas prévue à l'article 9 portant sur les mentions obligatoires. Toutefois, l'indication du lot de fabrication reste obligatoire sur la base de la directive 2011/91/UE (qui a abrogée la directive 1989/396/CEE).

En outre, il était nécessaire de préciser les objectifs généraux de cet ensemble de règles qui ne sont pas limités à la libre circulation des marchandises dans le Marché unique (art. 3.2), mais s'étendent à la protection de la santé et des intérêts des consommateurs (art. 3.1).

2 Directive appelée "étiquetage", dir. 2000/13/CE et suivants
3 Directive 496/1990/CEE et suivants. Texte consolidé: http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1990:276:0040:0044:FR:PDF
4 Directive 2003/89/CE et suivants
5 Directive 1989/396/CE *« relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire »* abrogée par la dir. 2011/91/UE.
Voir http://www.ilfattoalimentare.it/lotto-alimenti-sicurezza.html

1.2. Sécurité juridique. Trois décennies d'application de normes nationales qui transposaient des principes communs ont démontré la nécessité de règles pas seulement harmonisées mais bien identiques.



Les principes ont donc été rassemblés dans un règlement européen: un texte identique, traduit dans les 23 langues officielles, qui une fois entré en vigueur sera appliqué de la même façon par tous les États membres.

La responsabilité des opérateurs économiques concernant les informations fournies sur les étiquettes et la publicité a en outre été clarifiée une fois pour toutes: quand l'aliment est réalisé et/ou confectionné par des tiers pour le compte d'un opérateur qui appose son propre nom ou sa raison sociale (ex. *private labels*), c'est ce dernier qui est responsable des informations (complètes et exactes) fournies. En revanche, l'importateur est responsable des étiquettes des produits en provenance de pays tiers (extra-UE).

1.3. Réponses aux exigences des *stakeholders*. Les parties intéressées ont, au fil des consultations qui ont eu lieu ces dernières années, exprimé diverses demandes. En particulier:

• **la lisibilité des informations essentielles**. Le critère général établi par le précédent régime ne suffisait pas à garantir la lisibilité effective des informations fournies par les étiquettes. Le législateur européen a donc défini des dispositions détaillées pour réaliser cet objectif – la hauteur minimale des caractères, leur épaisseur, le contraste lumineux et chromatique entre les écritures et le fond,

• **l'information nutritionnelle**. La variété des aliments disponibles dans les rayons, aux recettes et caractéristiques diverses, a fortement augmenté. En même temps, en Europe (comme dans d'autres zones de la planète), le surpoids, l'obésité et de nombreuses autres maladies liées à des régimes alimentaires déséquilibrés et des styles de vie non sains, ont pris de l'importance.
Par conséquent, on a entrepris d'offrir aux consommateurs des informations soignées sur l'énergie et les propriétés nutritionnelles de tous les produits offerts à la vente (sauf rares exceptions) et d'introduire des instruments appropriés d'éducation publique pour favoriser l'amélioration des régimes alimentaires des consommateurs,

• **nouveautés sur la présence d'ingrédients allergènes**. Les consommateurs souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires, selon les études réalisées sur la base de la « directive allergènes »[6], représentent entre 3 et 4 % de la popu-

6 Directive 2003/89/CE et suivants



lation adulte et entre 7 et 8 % des enfants dans l'UE. De plus, en moyenne, 50 % des repas sont pris en dehors de la maison. Il a donc été affirmé la nécessité de fournir à cette catégorie de consommateurs vulnérables les informations cruciales pour leur bien-être, et ce même lors de l'achat de produits non préemballés, au sein des établissements publics ainsi que dans la restauration,

• **origine et provenance de certains produits et de leurs matières premières**. Le législateur européen – au vu de l'intérêt que porte le consommateur à l'origine et/ou la provenance des aliments au plus près de la production agricole primaire – a étendu l'obligation des informations en question à toutes les viandes (non seulement bovine, mais aussi ovine, caprine, porcine et de volaille). Il a en outre confié à la Commission européenne le devoir d'évaluer la possibilité de prévoir l'information sur l'origine pour d'autres produits (tels les aliments mono-ingrédients, le lait et ses produits dérivés, les viandes utilisées comme ingrédient dans d'autres produits) en tenant compte des intérêts des consommateurs ainsi que de la faisabilité et du rapport coût-bénéfice que l'enregistrement et la transcription de ces informations sur les confections peut comporter pour les opérateurs de la filiale (agriculture et élevage, transformation, distribution),

• **informations relatives à la composition et aux caractéristiques de certains produits.** Pour améliorer la transparence des informations relatives à la composition des aliments de toutes sortes, des dispositions supplémentaires ont été introduites, comme l'obligation de préciser la nature des huiles végétales employées, l'éventuelle décongélation du produit vendu, et encore de nombreuses autres qui seront étudiées plus en détails par après.

2. Les occasions manquées

Pour répondre à un impératif d'honnêteté intellectuelle il est nécessaire de souligner les occasions d'amélioration que le législateur européen n'a pas saisies lors de cette réforme:

2.1. Limites aux législations concurrentes des États membres. La Cour de Justice du Luxembourg avait défini un principe strict, affiné en trois

décennies: le principe de la libre circulation des marchandises[7] comporte l'interdiction d'établir des mesures nationales divergentes par rapport à celles communes.



Ici, le législateur européen a renié la jurisprudence communautaire en introduisant la possibilité pour les États membres d'introduire des normes techniques supplémentaires à celles harmonisées (chapitre VI du règlement). Ce qui ouvre la porte à des régimes divers de concurrence, avec des discriminations entre les opérateurs des différents États membres et, par conséquent, des niveaux différents de protection des consommateurs.[8]

2.2. *Registre* de toutes les normes applicables aux étiquettes et publicité des aliments. Le nouveau règlement, comme on l'a vu,[9] consolide en un texte unique les normes à caractère général applicables aux étiquettes et à la publicité, à l'étiquetage nutritionnel, et à l'information sur la présence des ingrédients allergènes dans les produits.

Les normes relatives à l'information commerciale sur les produits alimentaires sont toutefois éparpillées dans des centaines de dispositions européennes et nationales, de nature horizontale (c'est-à-dire applicables à l'ensemble des aliments, par ex. *nutrition & health claims*)[10] et verticale (les dispositions qui s'adressent à certains aliments spécifiques et/ou certaines catégories, par ex. les produits chocolatiers ou à base de cacao).[11] Ces dispositions se superposent et dérogent aux règles générales,[12] ce qui engendre des difficultés d'interprétation et des incohérences d'application.

Par conséquent, les opérateurs, les consommateurs et les autorités de contrôle doivent affronter une jungle de normes de diverses origines (histoire, temps, niveau de gouvernement) et d'application différente, pour tenter d'identifier celles qui doivent prévaloir sur les autres.

Le Parlement européen, lors de sa première lecture sur le projet de règlement, avait proposé d'attribuer à la Commission européenne les devoirs de: rassembler dans une base de données unique et accessible au public toutes les normes, horizontales et verticales, applicables à l'information commerciale sur les produits alimentaires; vérifier la cohérence de ces normes avec les principes généraux établis dans le nouveau règlement; présenter, si nécessaire, les propositions opportunes de modification des normes spéciales pour garantir la logique du système. Cette occasion n'a cependant pas été saisie, et a été écartée lors des débats suivants avec le Conseil.

7 Article 34 TFUE (Traité sur le Fonctionnement de l'Union Européenne)
8 Voir la Partie II, paragraphe 2
9 Voir le précédent paragraphe 1.1
10 Allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, Reg. (CE) n. 1924/2006
11 Directive 2000/36/CE (transposée en Italie par le d.lgs. n. 178/2003)
12 En hommage au principe *lex specialis derogat legi generali*



2.3. Aliments non « préemballés ». Malheureusement les aliments préemballés par les supermarchés « pour la vente directe » restent exemptés de la grande majorité des informations obligatoires.

Cette dérogation est absolument injustifiée en ce que les consommateurs continueront à être privés de certaines informations essentielles sur les produits (comme les viandes, les fromages et la charcuterie) que la grande distribution découpe,[13] enveloppe sous cellophane et place dans les rayons à côté des produits confectionnés par le producteur qui, lui, doit fournir un ensemble complet d'informations (art. 2.2 lettre 'e').

Il faut donc se référer aux législateurs nationaux pour combler cette lacune qui annonce un grave préjudice à venir pour le droit à l'information du consommateur sur les produits qu'on lui propose à la vente (art. 42.1).

2.4. Informations nutritionnelles, continuité avec les systèmes existants

La directive « étiquetage nutritionnel »[14] a introduit en Europe un système d'information basé sur deux schémas alternatifs:

• *Groupe 1*. Énergie, protéines, glucides, graisses,
• *Groupe 2*. Énergie, protéines, glucides, sucres, graisses, acides gras saturés, fibres alimentaires, sodium.

Ces valeurs exprimées pour 100g/ml de produit et éventuellement à la portion, sont fournies volontairement dans un tableau prévu à cet effet sur les étiquettes des produits alimentaires. Leur indication est obligatoire dans les seules hypothèses où, sur l'étiquette ou lors de la publicité, il est fait référence à la propriété nutritionnelle de l'aliment (par ex. « moins gras », « riche en fibre », les allégations nutritionnelles).[15]

Déjà, en 2006, l'Industrie alimentaire européenne, représentée par FoodDrinkEurope, avait affirmé son engagement d'intégrer sur les étiquettes de tous les produits alimentaires – volontairement – un tableau nutritionnel (comprenant 4 ou 8 éléments, selon les dispositions prévues par la dir. 1990/496/CEE) accompagné, si nécessaire, d'une information nutritionnelle de synthèse qui exprime l'apport d'une portion d'aliment en termes de pourcentage des besoins quotidiens moyens. Information appelée « apports quotidiens de référence » (en anglais, GDA, *Guideline Daily Amount*)

13 A propos de dérogations injustifiées en faveur de la GDO, il faut noter que le législateur européen a exempté la grande distribution de l'application des règles d'hygiène supplémentaires établies pour garantir la sécurité des produits d'origine animale (Reg. CE n. 853/04, appelé règlement Hygiène 2)
14 Directive 90/496/CEE et ses modifications (transposée en Italie par le d.lgs. n. 77/1993)
15 Les "*nutrition & health claims*" (allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires) sont actuellement régis par le règlement (CE) n. 1924/2006 et ses modifications successives



et appliquée de manière uniforme dans toute l'Union européenne, sur la base de paramètres définis par *Eurodiet* et validés par l'Efsa.[16]

Les consommateurs européens sont habitués au tableau nutritionnel présenté de la sorte et seront contraints de changer leurs habitudes pour se plier au nouveau schéma informatif institué par le règlement. L'ordre des valeurs s'en trouve modifié et les opérateurs qui avaient l'intention de citer sur le devant de l'étiquette l'apport quotidien de référence (GDA) relatif à l'énergie ont l'obligation d'exprimer cette valeur non seulement par portion, mais aussi pour 100g/ml de produit. Cette nouveauté est inutile notamment pour les aliments destinés à une consommation lointaine du paramètre 100g/ml (ex. un chewing-gum, ou une cuillère d'huile extra-vierge destinée à assaisonner une salade).

16 *European Food Safety Authority*, Autorité européenne de sécurité des aliments, instituée par le règlement (CE) n. 178/2002



NOUVEAUTÉS

Le texte du règlement UE pour l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a été arrêté en seconde lecture par le Parlement européen le 6.7.11,[17] à travers la ratification de l'accord défini le 22.6.11 entre ses représentants et ceux du Conseil et de la Commission.[18] Le texte est disponible à l'adresse suivante: http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2011-0324+0+DOC+XML+V0//FR

Ci-après, un bref examen de ses éléments essentiels, avec en rouge des éléments critiquables:

1. Champ d'application

Le règlement s'applique à tous les produits destinés au consommateur final, y compris ceux fournis par les collectivités (par ex. restaurants, cantines, hôpitaux, *catering*),[19] ainsi que ceux destinés aux collectivités (art. 1.3, art. 8.7).

1.1. Aliments non préemballés. Le législateur européen a abdiqué, et a laissé en faveur des États membres, la possibilité de choisir quelles informations doivent accompagner la vente des aliments en vrac et non préemballés,[20] et les modalités selon lesquelles elles doivent être fournies. À l'exception de l'obligation n'admettant aucune dérogation d'indiquer la présence d'allergènes dans les ingrédients et/ou les auxiliaires technologiques (art. 44.1.a).

17 Les premiers commentaires venant de Strasbourg sont disponibles ici: http://www.ilfattoalimentare.it/parlamentonuovo-regolamento-ue-etichette-pubblicità-alimenti.html

18 Le règlement est soumis à la procédure de codécision qui implique l'accord des trois institutions pour chaque partie du texte

19 Il s'applique même « *aux services de restauration collective assurés par des entreprises de transport dès lors que les départs ont lieu sur les territoires d'États membres auxquels les traités européens s'appliquent* » (art. 1.3)

20 C'est-à-dire les denrées alimentaires sur les lieux de vente ou dans des locaux contigus. Voir Partie I, paragraphe 2.3

Il en résulte que les opérateurs économiques et les consommateurs seront confrontés à 27 systèmes différenciés de droits et devoirs. Une situation en total désaccord avec les objectifs généraux du règlement.[21]



1.2. Établissements publics, cantines, *catering*. Il reste à définir, les modalités spécifiques selon lesquelles les restaurants et les agents publics, ainsi que les responsables de cantines et *catering*, devront fournir les informations aux consommateurs finaux. Dans le respect du principe selon lequel « *pour toutes les denrées alimentaires, les informations obligatoires sont fournies et rendues facilement accessibles, conformément aux dispositions du présent règlement* ». (art. 12.1)

1.3. Informations *B2B*.[22] Les opérateurs du secteur alimentaire doivent transférer les informations obligatoires[23] (sur la confection, ou sur l'étiquette, ou sur les documents commerciaux)[24] dans les hypothèses de:

• denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente de celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité,

• denrées alimentaires préemballées destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées (art. 8.7).

1.4. Ventes à distance. L'opérateur est tenu de fournir une partie des informations obligatoires sur l'outil au soutien de la vente à distance (par ex. *site web* pour les ventes *online*, dépliant pour celles téléphoniques) ou tout autre moyen approprié (art. 14.1.a). Toutes les informations obligatoires doivent ensuite être fournies lors de la livraison du produit (art. 14.1.b).[25]

Il reste à éclaircir si, dans l'hypothèse de la vente et de la livraison à domicile de pizzas et/ou de produits gastronomiques, en plus des informations à fournir avant la vente, il faille apposer des étiquettes sur les marchandises.

21 Voir Partie I, paragraphe 2.1 *(Les occasions manquées – Limites aux législations concurrentes des États membres)*, dernier paragraphe

22 *Business to business.* Fait référence aux informations à fournir à l'occasion du transfert de denrées alimentaires de l'opérateur du secteur alimentaire aux autres opérateurs commerciaux qui fourniront ou serviront les denrées alimentaires au consommateur final

23 Voir la Partie III, paragraphe 2 *(Informations obligatoires)*

24 *« s'il peut être garanti que ces documents soit accompagnent la denrée alimentaire à laquelle ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci »*

25 Ces exigences *« ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires proposées à la vente au moyen de distributeurs automatiques ou de locaux commerciaux automatisés »* (art. 14.3)



2. Législations concurrentes

Les Institutions communautaires n'ont pas exclu, alors que c'était indispensable,[26] la possibilité pour les États membres d'instituer des dispositions nationales relatives à des produits spécifiques, pour les matières non soumises à des règles communes (chapitre VI).[27]

Au contraire « *les États membres peuvent adopter des dispositions nationales concernant des questions qui ne sont pas expressément harmonisées par le présent règlement, pour autant que ces mesures n'aient pas pour effet d'interdire, d'entraver ou de restreindre la libre circulation des marchandises qui sont conformes au présent règlement* » (art. 38).

2.1. Informations obligatoires supplémentaires. Pire encore, les États membres pourront « *adopter des mesures exigeant des mentions obligatoires complémentaires, pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires, justifiées par au moins une des raisons suivantes:*

a) protection de la santé publique;
b) protection des consommateurs;
c) répression des tromperies;
d) protection de la propriété industrielle et commerciale, des indications de provenance ou des appellations d'origine enregistrées, et répression de la concurrence déloyale. » (art. 39.1)[29]

26 Voir Partie I, paragraphe 2.1 *(Les occasions manquées – Limites aux législations concurrentes des États membres)*
27 Voir Chapitre VI du règlement *(Mesures nationales)*
28 Voir l'article 38 du règlement *(Mesures nationales)*
29 Voir l'article 39 du règlement *(Mesures nationales sur les mentions obligatoires complémentaires)*

L'État membre qui a l'intention d'introduire une nouvelle disposition nationale doit notifier son projet à la Commission européenne et ne pas le mettre en œuvre avant les trois mois qui suivent, sauf avis négatif de celle-ci. Il faudra donc faire confiance à la Commission pour sauver le Marché unique et l'uniformité des règles, pour la protection des opérateurs de la filière et des consommateurs.



2.2. Dispositions nationales sur l'origine et la provenance. Les législateurs nationaux pourront aussi introduire des dispositions ultérieures sur l'indication de l'origine ou la provenance de certains aliments, en cas de *« lien avéré entre certaines propriétés de la denrée et son origine ou sa provenance »* (art. 39.2).

L'unique limitation prévue pour lutter contre la prolifération de règles locales consiste en l'interdiction, pour les normes nationales, de faire obstacle à la libre circulation des marchandises dans le Marché unique et de discriminer les produits réalisés dans les autres États membres (art. 38.1). Une limitation complètement vaine quand on considère que l'introduction des dispositions supplémentaires implique par définition:

• des coûts supplémentaires pour les opérateurs, les PME en particulier (pour la mise à jour sur les règles à appliquer dans chaque État membre, l'élaboration des informations supplémentaires requises, la révision des étiquettes),

• un *attrait* différent des produits (parce que les consommateurs des différents pays, en accord avec les politiques nationales respectives, peuvent être conduits à préférer les aliments qui présentent des qualités requises dont la précision deviendra de fait obligatoire).

Il faut en outre rappeler que le lien entre les qualités de l'aliment et son origine/provenance reçoit déjà une protection adéquate dans les règlements CE n. 509, et 510/06 sur les indications géographiques (AOP, IGP, STG).



3. Boissons alcoolisées

L'ensemble des boissons alcoolisées (>1,2% vol.) est soumis à une législation communautaire spécifique et distincte. De ce fait, elles sont exemptées des obligations d'indication des ingrédients et des informations nutritionnelles (art. 16.4).

Dans les trois années suivant l'entrée en vigueur du règlement, la Commission publiera un rapport *« indiquant si les boissons alcoolisées devraient à l'avenir être soumises, en particulier, aux exigences applicables en matière*



d'information sur la valeur énergétique et précisant les motifs justifiant les éventuelles exemptions » et dans ce contexte, déterminera l'opportunité ou non d'introduire une définition pour les *alcopops* (art. 16.4).

4. Responsabilité des opérateurs

Une grande avancée a été réalisée à propos du rôle des opérateurs. En accord avec les critères établis dans le règlement appelé *General Food Law* (reg. CE n. 178/02): celui qui appose son nom ou sa raison sociale ou sa marque sur l'aliment destiné au consommateur final – qu'il s'agisse du producteur ou du vendeur – est responsable et tenu de fournir des informations justes et complètes.

Pour les produits en provenance de Pays extra-UE, le responsable est l'importateur (art. 8).

5. Informations obligatoires sur l'étiquette

En plus des informations prévues comme obligatoires pour l'ensemble des produits, il faut ajouter les indications nutritionnelles et celles relatives à l'origine, exprimées selon les modalités décrites dans les paragraphes suivants (art. 9.1).

5.1. Informations dans le même champ visuel. Il est bon de se rappeler que la dénomination de vente, la quantité nette et, si nécessaire, le titre alcoométrique doivent se trouver dans le même champ visuel (art. 13.5).

Contrairement à la législation actuelle, il n'est plus obligatoire de reporter dans le même champ visuel la date de durabilité minimale du produit. Une omission injustifiée, compte tenu de l'importance capitale de cette information.[31]

30 *« En attendant l'adoption des dispositions de l'Union visées à l'article 16, paragraphe 4, les États membres peuvent maintenir des mesures nationales en ce qui concerne l'énumération des ingrédients des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume. »* (art. 41 - boissons alcoolisées)

31 Le règlement prévoit la possibilité d'indiquer la date limite de consommation en faisant un rappel à l'autre partie de l'étiquette où elle est précisée (Voir la Partie III, paragraphe 2.6 – *Date de durabilité minimale ou date limite de consommation*)

6. Symboles et instruments alternatifs d'information



La Commission pourra introduire des symboles ou des pictogrammes, comme moyens de communication alternatifs aux mots et chiffres relatifs aux indications obligatoires présentes sur les étiquettes (art. 9, virgule 2-4).

Il y a aussi la possibilité d'introduire, dans le futur, des instruments d'information alternatifs aux étiquettes (par ex. écrans interactifs dans les rayons, applications pour les *smart-phones*. Art. 12.3, 3a).

7. Dénomination de vente

Comme c'était déjà prévu dans la législation actuelle, la dénomination doit être accompagnée de la précision des conditions physiques ou du traitement subi par le produit,[32] lorsque l'omission de cette indication peut induire en erreur le consommateur (Annexe VI, partie A, point 1).

Les nouveautés:

7.1. "Décongelé". Si l'aliment a été congelé ou surgelé avant la vente et est vendu décongelé, la dénomination de vente doit être accompagnée de la formule « décongelé ». Sauf en cas de décongélation d'ingrédients particuliers, de produits pour lesquels la baisse de température constitue une phase technologique nécessaire dans le processus, et d'aliments pour lesquels la décongélation n'entraîne pas de conséquences particulières et négatives en termes de sécurité et qualité (Annexe VI, partie A, point 2).

7.2. "Ingrédient de substitution". Si un ingrédient normalement utilisé (par ex. œufs dans la mayonnaise) ou naturellement présent dans le produit est substitué par un autre ingrédient (par ex. fibres végétales dans le produit en question), l'ingrédient remplacé[33] doit être indiqué à coté de la dénomination de vente, en caractères de hauteur supérieure ou égale à 75% de celle du nom du produit (art. 7.1 lett. d) et Annexe VI, partie A, point 4, lett. b).



7.3. Eau ajoutée aux viandes ou aux poissons. La viande, les préparations de viande et les produits de la pêche qui ont l'apparence de tranches, filets ou portions auxquels de l'eau a été rajoutée en proportion supérieure à 5% du poids doivent en indiquer la présence, à côté de la dénomination de vente (Annexe VI, partie A, point 4b).

32 Par ex. en poudre, recongelé, congelé, surgelé, concentré, fumé

33 Le concept « d'ingrédient substitué » est moins clair que ce qu'il en est dans l'exemple, quand on pense à la centaine de milliers de produits disponibles sur le marché européen. Il faudrait préciser dans quels cas le seul aspect extérieur *(« apparence »)* du produit, détaché des images, pictogrammes et formules peut induire en erreur le consommateur sur la présence d'un aliment ou ingrédient déterminé. Il serait utile de développer une interprétation uniforme, afin d'éviter que les applications différentes faites par les autorités de contrôle des 27 États membres créent une confusion inutile entre les opérateurs et les consommateurs

7.4. "Viande recomposée" et "poisson recomposé". La viande, les préparations de viande et les produits de la pêche qui ont l'apparence de tranches, filets ou portions obtenus d'un seul morceau, mais qui en réalité sont composés de divers morceaux de viande/poisson unis entre eux par d'autres ingrédients (par ex. additifs ou enzymes), doivent reporter l'indication spécifique précitée (Annexe VI, partie A, point 5a).



7.5. Saucisses et saucissons, emballage non comestible. Les saucisses et saucissons doivent reporter une indication spécifique à côté de la dénomination de vente, dans le cas où leur boyau n'est pas comestible (Annexe VI, partie C, a).

8. Lisibilité[34]

Le règlement reconnaît que divers facteurs contribuent à la lisibilité des informations sur l'étiquette, dont entre autres « *l'apparence matérielle de l'information, par laquelle l'information est mise visuellement à la portée du grand public et qui dépend de divers éléments, notamment du corps de caractère, des espaces, de l'interligne, de la largeur du trait, de la couleur, de la police de caractère, du rapport entre la largeur et la hauteur des lettres, de la nature du support ainsi que du contraste significatif entre le texte et le fond* » (art. 2.2.m).[35]

La hauteur minimum des caractères des informations obligatoires sur l'étiquette est fixée à 1,2 mm (hauteur moyenne, en référence à la lettre 'x' en minuscule).[36] Pour les emballages les plus petits (c'est-à-dire dont la superficie la plus large est inférieure à 80 cm²) la hauteur minimum sera en revanche de 0,9mm (art. 13.2-3).

En outre, « *les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles. Elles ne sont en aucune façon dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant* ». (art. 13.1).

La Commission développera des recommandations adéquates pour promouvoir une meilleure lisibilité des nouveautés sur l'étiquette (art. 12.5).

34 Pour plus d'informations, voir la Partie III, paragraphe 2 *(Mentions obligatoires)*
35 Il faut noter le document de référence pour la lisibilité des informations obligatoires sur l'étiquette publié par la Confédération de l'Industrie alimentaire en UE *(FoodDrinkEurope)*: http://www.ciaa.be/documents/positions/Guidelines%20for%20the%20Legibility%20of%20Labelling.pdf
36 Pour déterminer la hauteur minimale des caractères, voir l'Annexe IV du règlement *(Définition de la hauteur d'x)*



9. Ingredients

9.1. Allergènes. Il faudra répéter le nom de l'allergène chaque fois qu'il est présent dans plusieurs ingrédients et auxiliaires technologiques employés dans la préparation de l'aliment (art. 21.1, troisième alinéa).

Leur présence doit en outre être mise en évidence par des caractères, un style ou un fond différent par rapport à ceux des autres ingrédients (art. 21.1.b).

Sauf « *lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné* »[37] (21.1, dernier alinéa).

9.2. Huiles et graisses végétales. Ces formules devront être suivies d'indications spécifiques quant à la nature des huiles et graisses spécifiquement utilisées.[38] Dans le cas de mélange, la formule « *en proportion variable* » est admise en alternative à la citation en ordre décroissant de poids (Annexe. VII, partie A, points 8 et 9).

9.3. Huiles et graisses d'origine animale. Il sera possible d'indiquer, en alternative à la formule générique, l'espèce animale dont elles dérivent (Annexe VII, partie B, points 1 et 2).

9.4. Eau et ingrédients volatils ajoutés. Ils devront être indiqués seulement dans l'hypothèse où leur présence dans le produit fini – c'est-à-dire la différence entre le poids total du produit et le poids des ingrédients différents de l'eau et des ingrédients volatils – est supérieure à 5%. En revanche, ils devront toujours être indiqués dans les cas où ils sont ajoutés à la viande, aux préparations de viande, aux produits de la pêche non

37 Par ex. lait, beurre, fromage, orge (soluble) etc.
38 Par ex. soja, palme, arachide

transformés et aux mollusques bivalves non transformés (Annexe VII, partie A, point 1).



9.5. Caféine. Les boissons différentes du thé, café et de celles à base de thé et café, avec une teneur en caféine supérieure à 150mg/l devront reporter dans le même champ de vision que celui de leur nom – en plus de l'indication « *teneur élevée en caféine* », déjà introduite en 2002[39] – l'avertissement « *Non recommandé pour les enfants et les femmes enceintes ou en période d'allaitement* ».

Les aliments solides auxquels de la caféine est ajoutée dans un but non pas aromatisant mais physiologique (par ex. compléments alimentaires) devront reporter aussi dans ce cas dans le même champ de vision que celui du nom du produit: « *Contient de la caféine. Non recommandé pour les enfants et les femmes enceintes* ».

9.6. Arômes. Ils devront être mentionnés dans la liste des ingrédients par le terme « arômes » ou alors par une indication plus spécifique prévue à l'article 3 du règlement CE n. 1334/08 (substances aromatisants, préparations aromatisants, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme, ou autres arômes ou leurs mélanges). L'utilisation du terme « naturel » est soumise à des règles et conditions spécifiques (arôme naturel de 'x', arôme naturel de 'x' avec d'autres arômes naturels, arôme naturel) définies à l'article 16 du règlement précité (Annexe VII, partie D).

9.7. Nanomatériaux. Une première définition des nanomatériaux manufacturés a été introduite.[40] Ils sont soumis à la législation des « *novel foods* »[41] lorsqu'ils sont utilisés dans les ingrédients et additifs alimentaires (art. 2.1.t).

« Tous les ingrédients qui se présentent sous la forme de nanomatériaux manufacturés sont indiqués clairement dans la liste des ingrédients. Le nom de l'ingrédient est suivi du mot «nano» entre crochets. » (art. 18.3).

39 Directive 2002/67/CE, transposée en Italie par le d.lgs. 181/2003 (modifiant le d.lgs. 109/92)
40 *« nanomatériau manufacturé »: tout matériau produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, dont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm ou moins, y compris des structures, des agglomérats, ou des agrégats qui peuvent avoir une taille supérieure à 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nano échelle*
41 Règlement (CE) n. 258/97, actuellement en cours de révision. Voir: http://www.ilfattoalimentare.it/novelfoods-gli-alimenti-da-animali-clonati-fanno-saltare-il-negoziato-per-un-nuovo-regolamento.html

10. Poids net

Si un produit alimentaire a été glazurée (comme c'est le cas pour certains surgelés), le poids net ne doit pas comprendre le poids de la glace (Annexe IX, point 5).[42]



11. Date de durabilité minimale et date limite de consommation

La Commission pourra adopter des règles plus précises sur les modalités à remplir pour indiquer la durée minimum de conservation (« à consommer de préférence avant… », art. 24.3).

La date limite de consommation (« à consommer avant… ») devra être reportée sur chaque portion individuelle préemballée (Annexe X, point 2); et pas seulement comme c'est le cas actuellement sur l'emballage externe qui contient les emballages individuels.

12. Date de congélation

L'obligation d'indiquer la date de la première congélation est introduite, sous la forme jour/mois/année, pour les viandes et préparations à base de viande, ainsi que pour les produits piscicoles non transformés (Annexe III.6, Annexe X.3).

Cette information n'a aucun intérêt pour le consommateur, et de ce fait, aucune autre obligation d'indiquer la date de production des autres produits à longue conservation n'est établie. En outre, les autorités de contrôle peuvent déjà remonter facilement à la date de production de chaque aliment grâce à l'accès aux registres de traçabilité que chaque opérateur doit mettre à leur disposition.[43]

13. Origine et provenance

L'indication de l'origine du produit (c'est-à-dire le lieu où il a subi l'ultime transformation substantielle)[44] ou du lieu de provenance reste obligatoire dans le cas où son omission serait en mesure d'induire en erreur le consommateur (par ex. une mozzarella fabriquée en Allemagne et vendue en Italie). L'indication de l'origine du produit est nécessaire *« dans les cas où son omis-*

42 Il reste à préciser comment une telle obligation peut être conciliée avec les dispositions prévues au précédent paragraphe 9.4

43 Selon l'art. 18 du règlement (CE) n. 178/2002 appelé *General Food Law* (voir le document de la Federalimentare sur la traçabilité des denrées alimentaires, sur le site www.federalimentare.it, « documenti », « Linee guida »)

44 Le nouveau règlement, lorsqu'il se réfère au pays d'origine du produit (art. 2.2.g), fait référence au Code des douanes communautaire visé au règlement (CE) n. 2913/92, art. 23-26



sion serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent » (art. 26.2.a). Une précision utile pour faire obstacle au phénomène appelé « *Italian sounding* », c'est-à-dire des situations où des produits sont présentés comme « *made in Italy* » (par des indications explicites ou l'évocation d'images ou symboles) alors qu'ils sont réalisés ailleurs.[45]

Les nouveautés:

13.1. Origine ou provenance du produit différente de celle de l'ingrédient primaire.[46] Si l'origine ou la provenance du produit est indiquée et qu'elle diverge de celle de l'ingrédient primaire,[47] il faudra alors préciser cette dernière, ou en tout cas préciser qu'elle ne coïncide pas avec l'origine du produit.

Il faut noter à cet effet que la seule indication du nom et du siège de l'opérateur ne peut pas être considérée comme une « indication d'origine » et de ce fait ne répond pas à l'obligation en question (art. 25.3).

Lire sur les emballages que l'origine de l'ingrédient primaire est différente de celle de production de l'aliment modifiera-t-il les habitudes des consommateurs européens, produira-t-il un quelconque effet concret sur le marché, apportera-t-il un bénéfice à l'agriculture locale? Cela semble être une utopie, alors qu'il est sûr en revanche qu'une grande partie des étiquettes, déjà surchargées d'informations, se verra affublée d'une autre encore.

13.2. Origine des viandes.[48] L'obligation d'indiquer la provenance des viandes fraiches et congelées des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille vendues en l'état (art. 26.2.a), selon des modalités que la Commission précisera dans les deux ans suivant l'entrée en vigueur du règlement.

A cette occasion, elle devra aussi évaluer la possibilité d'étendre l'indication obligatoire d'origine à la viande utilisée comme ingrédient dans le produit fini (art. 26. 5a-7).

13.3. Origine d'autres catégories de produits.[49] Dans les trois ans suivant l'entrée en vigueur du règlement, la Commission devra conduire une étude

45 La question de l'*Italian sounding* est plus compliquée que ce que l'on pourrait croire. Par exemple, voir:
http://www.ilfattoalimentare.it/agromafie-coldiretti-notizie-eurispes-giornalisti-acritico.html
46 Pour plus de détails, voir la Partie III, paragraphe 2.10.2,
47 Par « ingrédient primaire », il faut entendre, soit l'ingrédient le plus présent dans l'aliment (>50%), soit l'ingrédient le plus caractéristique (art. 2.2. lettre o)
48 Pour plus de détails, voir la Partie III, paragraphe 2.10.3
49 Pour plus de détails, voir la Partie III, paragraphe 2.10.4

d'impact à propos de l'éventuelle extension de l'obligation d'indiquer l'origine aux produits suivants: viandes différentes de celles déjà soumises à cette obligation,[50] lait, lait utilisé comme ingrédient pour les produits laitiers, produits non transformés,[51] produits mono-ingrédient, ingrédients utilisés en quantité supérieure à 50% (art. 26.5).



Certains pensent que l'indication de l'origine pourrait résoudre les problèmes de l'agriculture européenne. Si cela fonctionnait, cela vaudrait la peine de l'appliquer. Mais la question semble plus complexe et le risque est paradoxalement celui de détourner les consommateurs d'aliments car même si le produit est présenté comme rigoureusement d'origine locale il subit une concurrence insuffisante de la part des filières respectives.[52] On peut se demander pourquoi les efforts des confédérations agricoles ne sont pas au contraire orientés sur des éléments structurels, comme par exemple **les pratiques commerciales déloyales de la grande distribution organisée** vis-à-vis de leurs fournisseurs.[53]

Rien n'interdit en outre aux opérateurs d'ajouter volontairement des informations supplémentaires à propos de l'origine des produits ou des matières premières.[54]

14. Information nutritionnelle[55]

14.1. Déclaration nutritionnelle obligatoire. Tous les produits alimentaires manufacturés, mises à part de rares exceptions,[56] devront reporter dans un même champ de vision un tableau nutritionnel avec les valeurs de l'énergie

50 Principalement: viande chevaline, viande d'âne, certaines volailles (par ex. pigeons), lapins, gibiers, grenouilles, escargots ; en plus du lard et des abats techniquement exclus de la définition de « viande »
51 *Unprocessed foods*, comme définis dans le règlement (CE) n. 852/04 (règlement Hygiène 1)
52 Par exemple la crise de l'oléiculture en Espagne, premier pays producteur, en ce que l'indication de l'origine des olives des huiles d'olives vierges n'a pas permis d'influencer les politiques agressives de prix de la grande distribution (voir l'article *"Squeeze hits Spanish olive farmers"*, de Miles Johnson de Madrid dans le *Financial Times*, 1.5.11)
53 Voir les articles à ce propos sur: http://www.ilfattoalimentare.it/grande-distribuzione-concorrenza-sleale-europarlamento-strapotere.html, http://www.ilfattoalimentare.it/il-coordinamento-europeo-via-campesina-contro-le-pratiche-commerciali-scorrette-della-grande-distribuzione-organizzata.html, http://www.ilfattoalimentare.it/il-parlamento-europeo-con-jos.html, http://www.ilfattoalimentare.it/i-prezzi-dei-prodotti-scendono-ma-occorre-riconoscere-il-valore-del-cibo.html, http://www.ilfattoalimentare.it/il-parlamento-ue-contro-la-concorrenza-sleale-dei-supergruppi-della-gdo.html
54 Il faut noter l'exemple d'un groupe de la grande distribution française, *Casino France*, qui a choisi de rapporter l'origine nationale du lait UHT produit sous sa marque
55 Pour plus de détails, voir la Partie III, paragraphe 2.13 *(Déclaration nutritionnelle)*
56 Sont exemptés de l'obligation d'information nutritionnelle les produits non transformés, ceux soumis au seul processus de maturation, l'eau, les herbes et épices, le sel, les édulcorants artificiels, le café, le thé et les infusions qui ne contiennent pas d'ingrédients différents des aromes, les vinaigres, les aromes, les additifs, les glucides, les enzymes, la gélatine, les préparations pour confitures, les levures, les chewing-gum, les mini-confections (emballage dont la face la plus vaste est inférieure ou égale à 25 cm²). En plus des boissons alcoolisées comme expliqué dans le précédent paragraphe 3

(kcal/kJ) et des teneurs en graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel (art. 30.1).



Ces valeurs devront être fournies pour 100g/ml et éventuellement, sur base volontaire, par portion (art. 33).

La Commission adoptera, par des actes délégués, des règles sur l'expression par portion ou unité de consommation pour certaine catégorie d'aliments (art. 33.4).[57]

14.2. Informations dans le champ de vision principal. Il sera possible de répéter volontairement les informations suivantes dans le champ de vision principal:

• la valeur énergétique (kcal), exprimée pour 100g/ml et éventuellement aussi par portion (art. 33.2).

• les quantités de graisses, acides gras saturés, sucres et sel (art. 30.3). Dans ce cas il sera possible d'utiliser une forme différente de celle tabulaire (art. 35.3) ainsi que de se référer exclusivement à la portion, mise à part l'obligation de répéter la valeur énergétique pour 100g/ml de produit (art. 33.2).[58]

14.3. GDA. L'usage de ce qu'on appelle les Apports de Référence (ou GDA, *Guideline Daily Amounts*,[59] Repères Nutritionnels Journaliers), est explicitement reconnu, sur base volontaire, pour exprimer en pourcentage la contribution d'une portion d'aliment aux besoins moyens quotidiens. Avec toutefois l'obligation de préciser: *« Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) »* (art. 32.5).

A cet effet, on a vu l'introduction d'un apport de référence égal à 50g pour les protéines (Annexe XIII).

La Commission élaborera un document sur l'indication d'apports de référence pour des catégories particulières de population (art. 36, paragraphe 3, lettre c). Dans l'attente de l'adoption de ces actes, les Etats membres pourront adopter des mesures nationales portant sur l'indication facultative d'apports de référence pour des catégories particulières

57 L'hypothèse de réglementer les portions est en contradiction avec la récente directive 2007/45/CE (transposée en Italie avec le d.lgs. 12/2010), appelée « directive gammes » qui a éliminé tout standard (poids/volume) sur les unités de vente des denrées alimentaires, dans le but de consentir la libre circulation des produits préemballés quelque soir leur quantité nominale (voir: http://www.ssica.it/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=424&Itemid=34). Le débat sur les portions n'est, en outre, pas nouveau ni facile à résoudre (voir: http://www.ilfattoalimentare.it/porzioni-chi-le-decide-i-diversi-punti-di-vista-di-consumatori-aziende-e-enti-istituzionali-hanno-d.html)

58 La répétition de la valeur énergétique par en 100g/ml n'est pas requise pour les aliments non préemballés (art. 33.3 en combinaison avec l'article 30.5). Le *ratio* de cette dérogation et de nombreuses autres en faveur des produits non préemballés (par exemple, voir la Partie II, paragraphe 2.6, et la note 142) échappe à la raison

59 Pour des informations ultérieures, voir: http://gdalabel.com et pour un guide pratique de la lecture des GDA voir: http://eufic.org/article/nutrizione/etichettatura-alimenti-rivendicazioni/artid/Making_Sense_of_Guideline_Daily_Amounts

de population (art. 43).

La Commission pourra adopter des règles sur les écarts relatifs aux déclarations nutritionnelles (art. 31.4).



14.4. Formes supplémentaires d'information nutritionnelle. Comme si les nouveautés rapportées ci-dessus ne suffisaient pas, le nouveau règlement admet des formes supplémentaires d'expression pour l'information nutritionnelle à condition que celles-ci soient basées sur des données scientifiques, acceptées par la plupart des *parties intéressées*, non discriminatoires et à la condition ultime qu'elles ne constituent pas des obstacles à la libre circulation des marchandises.

14.5. Acides gras trans (AGTs). Dans les trois ans suivant l'entrée en vigueur du règlement, un rapport sera adopté sur l'éventuelle insertion obligatoire des acides gras trans dans le tableau nutritionnel. Le dossier sera éventuellement accompagné d'une proposition législative.

Dans l'attente du rapport de la Commission, l'indication des AGTs est interdite même sur base volontaire (dispositions combinées des articles 30.7 et 54.2-3). Cette interdiction est problématique pour les opérateurs qui utilisent les mêmes emballages pour vendre leurs produits aux USA, où l'indication des AGTs dans le tableau nutritionnel est obligatoire. Si la Commission ne publie pas son rapport en avance par rapport à la mise en œuvre du nouveau règlement, de nombreux emballages seront condamnés à être jetés.

15. Abattage rituel

Les viandes des animaux soumis à un abattage rituel *(kasher, halal)* ne doivent, et ne devront pas porter des informations spécifiques sur l'étiquette. La proposition avancée par certains membres du Parlement européen en première lecture d'imposer l'avis *« produit dérivé d'animal soumis à un abattage sans étourdissement »* a été écartée.

Il ne s'agit pas de stigmatiser certaines pratiques rituelles mais plutôt de trouver un équilibre entre ces dernières et les exigences de bien-être animal partagées en UE. La Commission conduira une étude approfondie (considérant 50).



16. Micro-emballages

Quand la face la plus grande d'un emballage est inférieure à 10 cm², seules les mentions suivantes sont obligatoires et suffisantes: dénomination de vente, allergènes éventuellement présents, quantité nette, date de durabi-



lité minimale (« à consommer de préférence avant le … ») ou date limite de consommation (« à consommer avant … »).[60]

La liste des ingrédients peut être fournie par d'autres moyens (par exemple dans les *points* de vente) et doit être disponible sur demande du consommateur en toutes circonstances (art. 16.2).

17. Bouteilles en verres destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile

Les seules informations obligatoires sont la dénomination de vente, les allergènes, la quantité nette, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, les indications nutritionnelles (art. 16.1).

18. Contrôles

Le règlement confie aux Etats membres la responsabilité de gérer les contrôles officiels sur l'information du consommateur relative aux produits alimentaires, *« conformément au règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux »* (considérant 52).

19. Temps à venir

Le règlement est entré en vigueur dans les vingt jours suivants la publication

60 Ces confections sont, en outre, exonérées de l'exigence de rapporter dans le même champ visuel la dénomination de vente, la quantité et si nécessaire le titre alcoométrique (art. 13.6)

et les nouvelles règles seront appliquées dans les trois ans qui suivront (cinq ans pour ce qui concerne les informations nutritionnelles).

Tous les produits étiquetés en conformité avec les règles en vigueur avant la date de mise en œuvre du nouveau règlement pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks (art. 54.1). Des périodes de transition adéquates (sauf dans certains cas dûment justifiés), autres que celle visant l'épuisement des stocks, devront être instaurées pour chaque hypothèse de réforme (art. 3.3).

Cependant, est-ce que les opérateurs n'ont pas la possibilité de se conformer aux nouvelles dispositions avant la mise en œuvre du règlement (la possibilité est admise seulement pour les informations nutritionnelles, art. 55) ? Ce qui implique pour les opérateurs d'utiliser les étiquettes « rétro » jusqu'à la mise en œuvre du règlement, et seulement à partir de cette date les étiquettes « nouveau ». Or les informations ne sont pas seulement imprimées sur des étiquettes adhésives mais aussi sur des emballages en carton, des matériaux en plastique ou en aluminium. Il y a donc un énorme risque de préjudice économique pour les opérateurs mais aussi un risque de dommage pour l'environnement lié au gâchis de tous les emballages « rétro » jetés car inutilisables après la mise en œuvre du règlement.



ANALYSES

1. Principes généraux

Toutes les informations commerciales relatives aux produits alimentaires doivent être « *précises* [c'est-à-dire véritables et vérifiables], *claires et aisément compréhensibles par les consommateurs* » (art. 7.2).

1.1. Principes d'informations non mensongères. « *Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment:*

a) *sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée;*
b) *en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas;*
c) *en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou sur l'absence de certains ingrédients ou nutriments;* [61]
d) *en suggérant au consommateur, par le biais de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'une denrée dans laquelle un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé dans cette denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent.* » (art. 7.1).

61 L'interdiction en question, littéralement tirée de la dir. 79/112/CE n'est pas en accord avec les principes définis par le reg. (CE) n. 1924/2006 et ses modifications successives, sur les « *nutrition & health claims* », selon lequel il est en revanche possible d'utiliser des indications nutritionnelles sur tous les aliments qui rentrent dans son champ d'application (à l'exception des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière et des boissons alcoolisées). Même quand les propriétés nutritionnelles en question sont communes à la catégorie d'appartenance, l'information est utile pour les consommateurs pour comprendre le rôle de l'aliment dans son régime alimentaire. Le règlement *claims* devrait prévaloir sur les normes générales, en vertu, entre autres, du principe de spécialité *(lex specialis derogat legi generali).* Il serait utile de définir une interprétation partagée au niveau européen

Ces principes « *s'appliquent également:*
a) *à la publicité,*
b) *à la présentation des denrées alimentaires et notamment à la forme ou à l'aspect donné à celles-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées* » (art. 7.4).



1.2. Exigences linguistiques. Mises à part les hypothèses dans lesquelles la Commission prévoit la possibilité d'utiliser des symboles ou des pictogrammes[62] pour exprimer certaines informations, les informations obligatoires doivent être exprimées « *dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des États membres où la denrée est commercialisée* ».[63]

Les Etats membres peuvent imposer que ces informations soient fournies sur leur territoire « *dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union* ». Sans préjudice de la possibilité des étiquettes multi-langues (art. 15).

2. Informations obligatoires

En ce qui concerne les étiquettes alimentaires, il faut distinguer les informations obligatoires et facultatives. Les mentions obligatoires sont envisagées comme suit (art. 9):

a) *la dénomination de la denrée alimentaire;*
b) *la liste des ingrédients;*
c) *tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée;*
d) *la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients;*
e) *la quantité nette de denrée alimentaire;*[64]
f) *la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;*
g) *les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation;*
h) *le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire visé à l'article 8, paragraphe 1;*
i) *le pays d'origine ou le lieu de provenance prévu à l'article 25;*
j) *un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire;*

62 Voir la Partie II, paragraphe 6 *(Symboles et instruments alternatifs d'information)*
63 Il faut souligner la déception que les Institutions européennes n'aient pas trouvé un accord qui aurait prévu que les informations obligatoires soient toujours fournies dans la langue que la majorité des consommateurs européens sont en mesure de comprendre: l'anglais
64 La quantité nette (sauf dans le cas du titre alcoométrique volumique effectif) doit être indiquée dans le même champ visuel que la dénomination de l'aliment (voir la Partie II, précédent paragraphe 5.1)

k) pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis;
l) une déclaration nutritionnelle ».



Toutes ces informations obligatoires sont fournies et rendues facilement accessibles pour toutes les denrées alimentaires (art. 12), sauf pour les denrées alimentaires non préemballées.[65]

En particulier, l'article 13.1 précise que: *« les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles. Elles ne sont en aucune façon dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant ».*

En outre, « *les informations obligatoires […] qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette jointe à celui-ci sont imprimées de manière clairement lisible dans un corps de caractère dont la hauteur d'x,[66] est égale ou supérieure à 1,2 mm* ». (art. 13.2).

« Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm², la hauteur d'x […] est au moins égale ou supérieure à 0,9 mm » (art. 13.3).

La Commission est chargée de mettre au point des règles supplémentaires en matière de lisibilité[67] et a la possibilité d'étendre ces exigences *« aux mentions obligatoires complémentaires pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires »* (art. 13.4-5).[68]

2.1. Dénomination de l'aliment. Le consommateur doit avoir la possibilité de déterminer la nature du produit qui lui est offert à travers la dénomination de vente.

65 Voir la Partie I, paragraphe 2.3 *(Aliments préemballés)* et la note 58
NB : Dans tous les cas, *« Les exploitants du secteur alimentaire, dans les entreprises placées sous leur contrôle, ne modifient pas les informations accompagnant une denrée alimentaire si une telle modification est de nature à induire en erreur le consommateur final ou à réduire de quelque autre manière le niveau de protection de celui-ci ou la possibilité pour le consommateur final de décider en toute connaissance de cause. Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de toute modification qu'ils apportent aux informations sur les denrées alimentaires accompagnant une denrée alimentaire »*. (art. 8.4). Dans l'attente d'une interprétation communautaire ou jurisprudentielle, on peut déduire de cette norme, l'interdiction pour un distributeur qui déballe, découpe, et réemballe un aliment soumis à une date limite de consommation, d'omettre l'indication de la date de durabilité de l'aliment. Sans oublier que cette date devrait être apposée suite à une évaluation de la *shelf-life* du produit sous la responsabilité du distributeur

66 Voir l'annexe IV du règlement *(Définition de la hauteur d'x)*

67 Par exemple, la police et la couleur des caractères, leur épaisseur, le contraste avec le fond, etc. Pour plus d'informations, voir les *« Guidelines for the legibility of labelling »* publiés par la *Confédération des industries agroalimentaires en Europe (FoodDrinkEurope, ex CIAA)* le 20.11.08

68 Voir l'article 13 du règlement *(Présentation des mentions obligatoires)*

Le nouveau règlement distingue:



• la **dénomination légale:** *« la dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables*[69] *ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'État membre*[70] *dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités »* (art. 2.1.n),

• la **nom usuel:** *« le nom reconnu comme étant la dénomination de la denrée alimentaire par les consommateurs de l'État membre dans lequel celle-ci est vendue,*[71] *sans que de plus amples explications soient nécessaires » (art. 2.1.o).*

Il faut se référer en premier lieu à la dénomination légale. Si elle n'est pas disponible, il est possible d'utiliser le nom usuel. En l'absence de ce dernier, il faudra alors fournir un **nom descriptif**[72] (art. 17.1).

Dans tous les cas, *« une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, une marque de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire »* (art. 17.4).

2.2. Liste des ingrédients. La liste des ingrédients est précédée d'une formule qui comprend le terme « ingrédients » (par ex. « ingrédients », « liste des ingrédients »).

2.2.1. Indication des ingrédients. La liste comprend *« toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients »* (art. 2.2.f).[73]

« Les ingrédients sont désignés, le cas échéant,[74] *par leur nom spécifique »* (art. 18).[75]

69 Par exemple, l'huile d'olive extra-vierge, règlement (CE) n. 1019/2002 et modifications successives
70 Par exemple, pour certains produits de charcuterie en Italie, D.M. 21.09.05
71 Par exemple, les *cantucci* [biscuits toscans] en Italie
72 Par exemple, *« pâte à tartiner aux noisettes »*
73 La règle appelée *« QUID (Quantitative Ingredients Declaration »)* continue à être appliquée
74 On peut supposer que cette formule « le cas échéant » laisse la possibilité de présenter la dénomination de vente sous forme d'abréviation pour certains produits (par exemple. pâte aux noisettes au lieu de pâte à tartiner aux noisettes), comme c'est déjà le cas en Italie car prévu par le d.lgs. 109/92
75 Selon les dispositions prévues par l'art. 17 et les annexes: VI *(Dénomination de la denrée alimentaire et mentions particulières dont elle est assortie)* et VII *(Enumération et désignation des ingrédients)* du règlement



2.2.2. Aliments exemptés de l'obligation d'énumérer les ingrédients. La liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes:

a) *« les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires;*
b) *les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique;*
c) *les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;*
d) *les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication;*
e) *les produits ne comportant qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de la denrée alimentaire:*
i) soit identique au nom de l'ingrédient; ou
ii) permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion » (art. 19).

2.2.3. Substances exemptées d'être listées comme ingrédient. Mise à part l'obligation d'indiquer les substances allergènes[76] qui forment éventuellement un résidu dans la denrée alimentaire, *« l'indication des constituants suivants d'une denrée alimentaire n'est pas requise dans la liste des ingrédients:*

a) *ceux qui, au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale;*
b) *les additifs alimentaires et enzymes alimentaires:*
i) dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée,[77] *et sous réserve qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini; ou*
ii) qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;
c) *les supports, ainsi que les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisés de la même manière et dans le même but que les supports, qui sont utilisés aux doses strictement nécessaires;*
d) *les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée;*
e) *l'eau:*[78]
i) lorsque l'eau est utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée; ou

76 Voir le paragraphe suivant *(2.3 Etiquetage de certains produits ou substances qui provoquent des allergies ou des intolérances)*
77 *« conformément au principe de transfert visé à l'article 18, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (CE) n° 1333/2008 »*
78 Pour l'eau ajoutée, voir la Partie II, paragraphe 9.4 *(Eau et ingrédients volatils ajoutés)*

ii) dans le cas du liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé ». (art. 20).



2.3. Étiquetage de certains produits ou substances qui provoquent des allergies ou des intolérances. La présence dans un aliment de substances ou produits qui provoquent des allergies ou des intolérances doit être systématiquement signalée,[79] même lorsqu'elle est résiduelle[80] ou lorsque c'est seulement une trace ou qu'ils apparaissent sous une forme transformée.

2.3.1. Liste des substances allergènes. Les allergies et les intolérances alimentaires sont dues à une multitude de substances. Néanmoins, le législateur européen – en accord avec ce qui a été établi par le *Codex Alimentarius*[81] – a défini une liste exhaustive des substances et produits sujets à une obligation d'information spécifique (Annexe II).[82] Cette liste est soumise à des réexamens systématiques par la Commission européenne (art. 21.2).

2.3.2. Modalités d'indication. Les substances et produits qui provoquent des allergies ou des intolérances alimentaires doivent figurer dans la liste des ingrédients, *« avec une référence claire à la dénomination de la substance ou du produit figurant dans l'annexe II »*.[83]

Le nouveau règlement introduit une exigence supplémentaire:[84] la dénomination de la substance ou du produit en question doit être *« mis[e] en évidence par une impression qui l[a] distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple par le biais du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond »* (art. 21.1.b).

Quand l'aliment n'est pas soumis à l'obligation de reporter sur l'étiquette la liste des ingrédients,[85] l'information sur la présence de substances ou produits qui peuvent provoquer des allergies ou intolérances doit être fournie à travers la formule « contient » suivie de la dénomination de la substance ou du produit énoncé à l'annexe II.[86]

79 Il faut noter que le nouveau règlement étend cette obligation à tous les opérateurs de la chaîne alimentaire: voir la Partie II, 1 *(Champ d'application)* et 4 *(Responsabilité)*
80 Par exemple, quand un ingrédient allergène est trouvé dans les auxiliaires technologiques utilisés pour la préparation de l'aliment, ou alors dans les additifs ou les additifs appelés *carry over*. Pour plus d'informations, voir *"Linee Guida di Federalimentare per l'etichettatura degli allergeni"* sur le site www.federalimentare.it, "documenti", "Linee guida"
81 *"Codex Standard for General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods"*, § 4.2.1.4, http://www.codexalimentarius.net
82 Voir l'annexe II du règlement *(Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances)*
83 L'indication devrait faire spécifiquement référence à la substance (ex. amandes) et non à la catégorie d'appartenance (ex. fruit sec à coque)
84 Par rapport à la directive 2003/89/CE (transposée en Italie par le d.lgs. n. 114/2006)
85 Voir le paragraphe 2.2.2 *(Aliments exemptés de l'obligation d'énumérer les ingrédients)*
86 Par exemple, sur l'étiquette d'un vin (non soumis à l'obligation d'énumérer les ingrédients), lorsque la teneur en sulfites est égale ou supérieure à 10 mg/l, il faudra préciser *« contient des sulfites »*

Le règlement introduit aussi l'obligation de répéter la présence d'une substance allergène quand plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques la contiennent.



L'indication n'est pas requise « *lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné* »[87] (art. 21).

2.4. Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients. La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients[88] doit être indiquée en pourcentage[89] – dans la dénomination, ou immédiatement à la suite de la dénomination de l'aliment, ou dans la liste des ingrédients – « *lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients:*

a) *figure dans la dénomination de la denrée alimentaire*[90] *ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs;*[91]
b) *est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique;*[92] *ou*
c) *est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect* »[93] (art. 22).[94]

2.5. Quantité nette de la denrée alimentaire. La quantité nette d'une denrée alimentaire est exprimée différemment selon les cas:
a) en unités de volume pour les produits liquides,
b) en unités de masse pour les autres produits (art 23).

Les normes techniques pour l'indication de la quantité nette sont définies à l'annexe IX *(Indication de la quantité nette)*, y compris les cas particuliers dans lesquels elle n'est pas demandée.

87 Par exemple, lait, orge soluble, farine de blé. La Commission européenne – dans ses propres lignes directrices relatives à l'application de la directive appelée allergènes encore en vigueur (dir. 2003/89/CE) – a précisé qu'il n'est pas nécessaire d'indiquer la substance allergène (par exemple, « lait ») lorsque la dénomination du produit (par exemple, yaourt, crème, beurre, fromage) est clairement associée par le consommateur moyen à l'allergène en question (http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/guidelines_6_10.pdf). Voir aussi les lignes directrices de la Federalimentare (http://www.federalimentare.it/Documenti/LineeGuida/Allergeni_rev2_6nov09.pdf).
88 C'est-à-dire la quantité d'un ingrédient ou des ingrédients au moment de leur utilisation
89 Selon les critères déterminés par les points 3 et 4 de l'annexe VIII du règlement
90 Par exemple, « ravioli à la ricotta et aux épinards »
91 Par exemple, en Italie, les pommes de terre dans les *gnocchi*
92 Par exemple, l'image d'un œuf sur un emballage de mayonnaise
93 Par exemple, lait et noisettes pour une pâte à tartiner à base de cacao
94 Les modalités techniques pour l'indication de la quantité d'un ingrédient « *y compris les cas particuliers dans lesquels l'indication de la quantité de certains ingrédients n'est pas requise, sont établies à l'annexe VIII » (Indication quantitative des ingrédients)* (art. 22.2)

Il faut noter que « *lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué* ».[95]



En ce qui concerne les aliments semi-solides,[96] « *en l'absence de dispositions de l'Union […] les États membres peuvent conserver les mesures nationales adoptées avant* » l'entrée en vigueur du règlement (art. 42).[97]

Pour finir, le règlement apporte une nouveauté : « *Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne doit pas comprendre le poids de la glace* » (Annexe IX.5).

2.6. Date de durabilité minimale ou date limite de consommation. Il y a toujours l'obligation d'indiquer la date de durabilité minimale de la denrée alimentaire, laquelle doit être exprimée par la formule « *à consommer de préférence avant le…* »[98], ou alors - pour les produits fragiles, plus périssables, qui pourraient constituer, après une courte période, un danger immédiat pour la santé humaine – « *à consommer avant le* » (indication du jour).

Les modalités d'indication sont précisées dans l'annexe X *(Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation)*. Il faut noter:

- la nouvelle obligation d'indiquer la date limite de consommation sur chaque portion individuelle préemballée[99] (Annexe X, 2.d),
- la précision sur la possibilité de faire une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'emballage[100] (Annexe X, 1.b, 2.b),
- « *En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée* »[101] (Annexe X.1.b).

95 *« On entend par «liquide de couverture» les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat: eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes ».* (Annexe IX)

96 Par exemple, les sauces (mayonnaise, moutarde, ketchup), ou les glaces

97 Cette disposition trouve son fondement dans les habitudes des consommateurs consolidées dans les États membres qui peuvent être différentes en ce que l'information peut être selon les cas dispensée en poids ou en volume

98 *« à consommer de préférence avant le …» lorsque la date comporte l'indication du jour, et « à consommer de préférence avant fin...» dans les autres cas* (Annexe X.1.a)

99 La date limite de consommation devra aussi être indiquée sur les portions individuelles qui se trouvent à l'intérieur des confections *multi-pack*

100 Par exemple, « à consommer avant le: voir date sur le couvercle »

101 Il faut noter que l'opérateur est responsable non seulement de la sécurité mais aussi de la conformité de l'aliment aux caractéristiques indiquées pour l'entière période de consommation de l'aliment précisée sur l'étiquette: il est, de ce fait, recommandé, de fournir toutes les informations nécessaires pour éviter la détérioration du produit à cause de sa mauvaise conservation (par exemple, « à conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière », pour une grande variété de produits)

Le nouveau règlement introduit une présomption: « *Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n° 178/2002* » (art. 24.1). Cette présomption contredit non seulement les normes citées ci-dessus,[102] mais établit aussi une incongruité inacceptable: une rigueur extrême vis-à-vis de la date limite de consommation des produits préemballés (c'est-à-dire, pré-confectionnés par le producteur), mais aucune obligation de l'indiquer sur les produits préemballés seulement par le distributeur.[103]



2.7. Date de congélation. Comme dit précédemment,[104] non sans aucune critique, le règlement introduit l'obligation d'indiquer la date de congélation pour les « *viandes, préparations de viandes et produits non transformés de la pêche ayant subi une congélation* » (Annexe III.6).

La date (jour, mois, année) de congélation ou de première congélation (pour les produits congelés plus d'une fois) doit être précédée de la formule « *congelée le…* ».[105] Il est permis de le rappeler sur une autre partie de la marchandise que celle où la date est présentée.[106]

2.8. Conditions particulières de conservation et/ou conditions d'utilisation.
« Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation[107] ou d'utilisation,[108] celles-ci sont indiquées ».

102 Le règlement (CE) n. 178/02 appelé *General Food Law*, est basé sur le principe de l'analyse du risque : quand un aliment présente une certaine dangerosité pour la santé des consommateurs, il sera qualifié de « produit à risques » et de ce fait sera soumis à une série d'actions correctives (retrait, notification à l'autorité sanitaire compétente, éventuelle information des consommateurs, et rappel public) selon les modalités de l'article 19. Une présomption légale de risque – en plus d'être complètement en désaccord avec le principe ci-dessus – n'est pas réaliste en ce que les opérateurs en déterminant la date limite de consommation d'un produit alimentaire font preuve de prudence car ils engagent leur responsabilité. Par conséquent, au-delà de la présomption abstraite, il est peu probable que le produit soit effectivement dangereux à partir du jour suivant la fin da sa date limite de consommation. Le vrai risque est au contraire celui d'exposer les opérateurs à des sanctions très lourdes pour de simples erreurs d'inattention (comme par exemple ça pourrait être le cas du responsable d'une cafétéria qui oublierait de jeter le lait périmé avant la fermeture nocturne) et d'activer des alertes injustifiées sans vrai risque pour la santé des consommateurs. Pour plus d'informations voir: http://www.ilfattoalimentare.it/data-di-scadenza-termine-minimo-conservazione-consigli-evitare-sprechi.html

103 Voir la Partie I, paragraphe 2.3 *(Aliments « préemballés »)* et paragraphe 2 *(Informations obligatoires)*. Pour plus d'informations, voir: http://www.alimentibevande.it/attualita.aspx?id=82434

104 Voir la Partie II, paragraphe 2.12 *(Date de congélation)*

105 Selon les dispositions de l'annexe X.3 *(Date de durabilité minimale, date limite de consommation, et date de congélation)*

106 Par exemple, « congelé le: voir côté de l'ouverture »

107 Voir note 101

108 Selon l'article 14 du règlement (CE) n. 178/02, la sécurité de l'aliment est évaluée en fonction de ses conditions normales d'utilisation. Les indications sur les conditions particulières d'utilisation (par exemple, « à consommer après cuisson » sur un emballage de viande hachée) valent donc aussi pour déterminer la sécurité de l'aliment (dans l'exemple précité, la cuisson permet d'éliminer la salmonelle ou la listéria qui pourraient être dangereuses pour la santé des consommateurs si la viande était consommée crue)

Une nouveauté: « *Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation sont indiqués, le cas échéant* » (art. 25).[109]



2.9. Nom ou raison sociale et adresse de l'opérateur. L'étiquette doit mentionner le nom ou la raison sociale et l'adresse de « *l'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union* » (art. 8.1).

Ce dernier est responsable des informations sur les denrées alimentaires et doit assurer « *la présence et à l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires conformément à la législation applicable concernant l'information sur les denrées alimentaires et les exigences des dispositions nationales pertinentes* » (art. 8.2).[110]

Il faut souligner deux nouveautés par rapport à la législation en vigueur actuellement en Italie:[111]

- il n'est pas possible d'identifier l'opérateur seulement par la marque enregistrée,
- il n'est pas obligatoire d'indiquer le siège de l'établissement de fabrication.[112]

2.10. Pays d'origine et lieu de provenance. Comme vu précédemment,[113] le nouveau règlement introduit certaines nouveautés en matière d'obligation de désigner l'origine et/ou la provenance des aliments.

2.10.1. Règle de base. D'une façon générale, l'indication de l'origine des denrées alimentaires (qui coïncide avec l'endroit de leur dernière transformation)[114] reste facultative, sauf:

109 Il s'agit du PAO *(Period After Opening)*, information rendue obligatoire en UE sur les produits de l'industrie chimique-pharmaceutique depuis 2005. Cette information basée sur des études de *« shelf-life »* en laboratoire tend inévitablement à être approximative en ce que la durabilité de l'aliment est conditionnée par ses modalités de conservation dans les phases logistique, commerciale, et post achat

110 Voir paragraphe 2 *(Informations obligatoires)*

111 D.lgs. 27.1.92 n. 109 et ses modifications

112 L'adresse du siège de l'établissement de fabrication ou confection, pouvait déjà être omise dans le cas de produit rapportant la marque d'identification. Cette marque est constituée d'une forme ovale qui comprend : le sigle de l'État de fabrication ou de confection (par exemple, IT pour l'Italie), le numéro de l'établissement (ou l'indication de l'endroit de l'étiquette où il est reporté) et le sigle de la Communauté européenne (CE). Pour plus d'informations voir: http://www.ilfattoalimentare.it/nome-ragione-sociale-marchio-registrato-dubbio-etichettatura.html

113 Voir Partie II, paragraphe 13 *(Origine et provenance)*

114 Le lieu d'origine est défini (art. 2.3) par le rappel au Code des douanes communautaire (reg. CEE n. 2913/92, articles 23-26). Ce code – qui à partir du 24.6.13 sera remplacé par le règlement (CE) n. 450/08 – identifie l'origine des marchandises par le lieu où elles ont subi leur dernière transformation substantielle

• les exigences d'étiquetage définies pour des produits déterminés ou leur catégorie, issues de dispositions européennes spécifiques,[115]

• AOP (Appellation d'origine protégée), IGP (Indication géographique protégée),[116] STG (Spécialité traditionnelle garantie),[117]

• les cas où « *son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble*[118] *peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent* » (art. 26.2.a).

2.10.2. Origine ou provenance du produit, différente de celle de l'ingrédient primaire. Dans la seule hypothèse où « *le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire:*[119]

a) *le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire en question est également indiqué; ou*
b) *le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est indiqué comme étant autre que celui de la denrée alimentaire.* »

La mise en œuvre de cette règle est dans tous les cas subordonnée à l'adoption des actes d'exécution par la Commission, dans les deux années suivant l'entrée en vigueur du règlement (art. 26.3).

2.10.3. Origine des viandes. Le règlement introduit l'obligation d'indiquer l'origine des viandes[120] – fraîches, réfrigérées ou congelées – des espèces porcine, ovine ou caprine et des volailles du code NC 0105.[121]

115 Par exemple, les viandes bovines (reg. CE n. 1760, 1825/2000), fruits et légumes frais (reg. CE n. 2200/96 et 1580/07), produits piscicoles frais (reg. CE n. 104/00 et 2065/01), miel (dir. 2001/110/CE), huile d'olives vierge et extra-vierge (reg. CE n. 1019/2002)
116 Reg. (CE) n. 510/06
117 Reg. (CE) n. 509/06
118 Par exemple, dans le cas où des symboles, des pictogrammes ou des images sont généralement associés à un Pays mais que le produit est fabriqué dans un autre Pays
119 *« «ingrédient primaire»: le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50 % de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise »* (art. 2.2.q)
120 Les viandes de la nomenclature combinée listées à l'annexe XI *(Types de viande pour lesquels l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire)*
121 Coqs, poules, canards, oies, dindes, pintades



Dans ce cas, la mise en œuvre est aussi subordonnée à l'adoption d'actes d'exécution par la Commission, dans les deux années suivant l'entrée en vigueur du règlement (art. 26.2.b).[122]

La Commission devra évaluer entre autres, *« les options quant aux modalités possibles d'exprimer le pays d'origine ou le lieu de provenance desdites denrées, en particulier par rapport à chacun des moments suivants qui sont déterminants dans la vie de l'animal:*
a) *lieu de naissance;*
b) *lieu d'élevage;*
c) *lieu d'abattage »* (art. 26.9).[123]

Avant cette même période de deux années suivant l'entrée en vigueur du règlement, *« la Commission présente un rapport[124] au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient »* (art. 26.6).[125]

2.10.4. Origine d'autres catégories de denrées alimentaires. Dans les trois années suivant l'entrée en vigueur du règlement *« la Commission présente des rapports au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les denrées suivantes:*

122 La mesure prévue à l'article 26.4 semble donc être niée: *« Dans les cinq ans à compter de la date d'application du paragraphe 2, point b, la Commission présente un rapport au Parlement européen et au Conseil afin d'évaluer l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les produits visés audit point ».*
123 Une simple information sur l'origine des viandes avicoles pourrait être suffisante en ce que pour ces espèces, les lieux de naissance, élevage et abattage coïncident la plupart du temps
124 La Commission devra tenir compte *« de la nécessité d'informer les consommateurs de la faisabilité de fournir l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance et d'une analyse des coûts et des avantages de l'introduction de telles mesures, y compris les incidences juridiques sur le marché intérieur et l'impact sur le commerce international »* (art. 26.7)
125 Par exemple, les viandes utilisées comme ingrédients pour des produits de charcuterie, des saucisses, des plats préparés, des sauces de type « à la bolognaise »

a) les types de viande autres que la viande bovine et ceux visés au paragraphe 2, point b);
b) le lait;
c) le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers;
d) les denrées alimentaires non transformées;
e) les produits comprenant un seul ingrédient;
f) les ingrédients constituant plus de 50% d'une denrée alimentaire » (art. 26.5).



Ces rapports[126] devront prendre en compte les éléments suivants:

- *« la nécessité d'informer les consommateurs »*, mais aussi
- *« la faisabilité de fournir l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance »*, et
- *« une analyse des coûts et des avantages »*, y compris
- *« les incidences juridiques sur le marché intérieur et l'impact sur le commerce international »* (art. 26.7).

2.11. Mode d'emploi. *« Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire est indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée »* (art. 27.1).[127]

Le règlement donne à la Commission la possibilité d'adopter des actes d'exécution fixant des normes détaillées sur le mode d'emploi de certaines denrées alimentaires (art. 27.2).[128]

2.12. Boissons alcoolisées, titre alcoométrique. L'obligation d'indiquer le titre alcoométrique volumique acquis des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume est confirmée.

Les modalités pour les produits relevant du code NC 2204 sont déterminées par les dispositions spécifiques de l'Union qui leur sont applicables (art. 28.1).

Les boissons ayant un contenu alcoolique supérieur à 1,2%, différentes de celles visées précédemment se voient réglementées à l'annexe XII (art. 28.2). Le titre alcoométrique volumique acquis de ces boissons est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole «% vol» et peut être précédé du terme *«alcool»* ou de l'abréviation *«alc.»*. Le titre alcoométrique est déterminé à 20 °C, selon les tolérances prévues spécifiquement.[129]

126 De même que le rapport sur l'origine des viandes utilisées comme ingrédient visées au paragraphe précédent
127 Par exemple, les temps et modes de préparation d'un aliment surgelé *(almost) ready-to-eat*, ou d'une soupe lyophilisée
128 On pourrait par exemple imaginer l'introduction d'un symbole valable dans toute l'UE pour indiquer les temps de cuisson des pâtes
129 Voir l'annexe XII *(Titre alcoométrique)*



2.13. Déclaration nutritionnelle. La nouveauté principale du règlement est l'introduction d'un tableau nutritionnel obligatoire – connaissant certaines variations par rapport aux schémas déjà consolidés[130] – ainsi que l'ouverture sur une forme d'information nutritionnelle synthétique comme par exemple les *GDA*[131] qui ont été explicitement admis.

Les compléments alimentaires[132] et les eaux minérales naturelles[133] sont néanmoins exclus du champ d'application de ces règles.

De même pour les directives CE qui concernent des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.[134]

Les valeurs sont exprimées pour 100g ou pour 100ml (art. 32.2) et éventuellement par portion (art. 33.1.a). *« La portion ou l'unité [de consommation] utilisée est indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle »* (art. 33.4).[135]

Le règlement confie à la Commission la tâche d'adopter *« par voie d'actes d'exécution, en tenant compte des habitudes de consommation réelles et des recommandations diététiques, des règles concernant l'expression par portion ou par unité de consommation pour des catégories spécifiques de denrées alimentaires »* (art. 33.5).[136]

Les valeurs sont présentées sous forme de tableau *« si la place le permet, avec alignement des chiffres. Faute de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire »* (art. 34.2).

2.13.1. Déclaration nutritionnelle obligatoire. Elle inclut les éléments suivants:
- la valeur énergétique, et
- la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

« Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriment(s) d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être rempla-

130 Voir la Partie I, paragraphe 2.4 *(Les occasions manquées – Informations nutritionnelles, continuité avec les systèmes préexistants)*
131 Voir la Partie II, paragraphe 14.3 et note 59
132 Dir. 2002/46/CE (transposée en Italie par le d.lgs. n. 169/2004 et ses modifications, voir: http://www.salute.gov.it/alimentiParticolariIntegratori/paginaInternaMenuAlimentiParticolariIntegratori.jsp?id=995&menu=integratori)
133 Dir. 2009/54/CE (la proposition de décret de transposition italien est actuellement examiné par le Parlement, voir: http://parlamentosalute.osservatorioistituzioni.it/articles/4532-atto-governo-379-schema-di-decreto-legislativo-recante-attuazione-della-direttiva-2009-54-ce-sull-utilizzazione-e-la-commercializzazione-delle-acque-minerali-naturali)
134 Dir. 2009/39/CE (pour les mesures nationales de référence, voir: http://www.salute.gov.it/alimentiParticolariIntegratori/paginaInternaMenuAlimentiParticolariIntegratori.jsp?id=985&menu=dietetici). Pour des informations supplémentaires sur le projet de révision de la discipline européenne, voir: http://www.ilfattoalimentare.it/prodotti-dietetici-la-commissione-propone-di-ridimensionare-la-categoria-.proteste-dei-celiaci.html, http://www.ilfattoalimentare.it/celiachia-malattia-dieta-nuove-normative.-intervista-caterina-pilo-associazione-italiana.html, http://www.alimentibevande.it/attualita.aspx?id=82553
135 Par exemple, « une biscotte, égale à 15g », « un verre, égal à 125 ml »
136 Voir note 57



cée par la mention « Contient des quantités négligeables de… », placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, si une telle déclaration est fournie ». (art. 34.5).

« S'il y a lieu, une déclaration indiquant que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle » (art. 30.1).

2.13.2. Déclaration volontaire. La déclaration obligatoire peut être complétée par l'indication volontaire de la quantité d'un ou plusieurs éléments suivants:

« a) acides gras mono-insaturés,
b) acides gras polyinsaturés,
c) polyols,
d) amidon,
e) fibres alimentaires,
f) tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, à condition qu'ils soient présents en quantité significative comme prévu par l'article 30.2.[137] Ces déclarations – en plus d'être exprimées pour 100g/ml et éventuellement par portion (art. 33.1.b) – peuvent être exprimées *« en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe XIII, partie B »* (art. 32.4).

En outre, il n'est désormais plus possible d'ajouter le **cholestérol** parmi les informations volontaires.

En ce qui concerne les **aliments non préemballés** la déclaration nutritionnelle – volontaire de manière générale, sauf dispositions nationales contraires[138] – *« peut se limiter à:*

a) la valeur énergétique; ou
b) la valeur énergétique et les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel » (art. 30.5). En outre, pour ces valeurs, il n'y a aucune obligation de présentation sous forme de tableau (art. 34.4).

Les **boissons alcoolisées** sont exemptées de l'obligation de déclaration nutritionnelle.[139] Cependant, lorsqu'elles fournissent une déclaration nutritionnelle, son contenu peut être limité à la seule valeur énergétique (art. 30.4).

2.13.3. Informations nutritionnelles dans le champ visuel principal. Quand l'étiquette d'un aliment préemballé contient la déclaration nutritionnelle obligatoire, il est permis de répéter (volontairement):
a) la valeur énergétique, ou
b) la valeur énergétique accompagnée des quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel (art. 30.3).

137 Voir l'annexe XIII *(Apports de référence)*
138 Voir l'article 44 du règlement
139 Article 16.4. Voir la Partie II, paragraphe 3



Ces informations devront être exposées d'une façon claire et lisible[140] (avec une hauteur moyenne des caractères égale ou supérieure à 1,2 mm pour le x minuscule)[141] et elles devront figurer dans le champ visuel principal[142] (art. 34.3). Elles peuvent aussi être présentées dans une forme autre que tabellaire (art. 34.4).

Dans ces hypothèses, les quantités de nutriments (sauf la valeur énergétique qui dans tous les cas doit être rapportée pour 100g/ml, selon l'article 33.2)[143] *« et/ou le pourcentage des apports de référence »*[144] pourront être exprimés uniquement par portion (art. 33.2).

2.13.4. Calcul des valeurs nutritionnelles et des tolérances. *« La valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe XIV »*[145] (art. 31.1).

« La valeur énergétique et les quantités de nutriments […] se rapportent à la denrée alimentaire telle qu'elle est vendue. S'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire une fois préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne la denrée prête à la consommation » (art. 31.3).

L'opérateur déclare *« les valeurs moyennes établies sur la base:*

a) *de l'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant;*
b) *du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés; ou*
c) *du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées »* (art. 31.4).

La Commission pourra en outre adopter par des actes d'exécutions, des normes détaillées pour définir uniformément les écarts *« entre les valeurs déclarées et celles constatées lors des contrôles officiels »* (art. 31.4).

2.13.5. GDA.[146] En plus de la forme d'expression par 100g/ml *« la valeur énergétique et les quantités de nutriments […] peuvent être exprimées, le cas échéant – pour 100 g ou 100 ml – en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe XIII, partie B »*[147] (art. 32.4).

140 C'est-à-dire au moyen de caractères dont la hauteur médiane est égale ou supérieure à 1,2 mm, comme définie par l'annexe IV (selon l'article 13.2)
141 En accord avec les dispositions de l'article 13, paragraphe 2
142 *« champ visuel principal: le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par les consommateurs lors de l'achat et permettant à ces derniers d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature et, le cas échant, de sa marque commerciale; si un emballage comporte plusieurs champs visuels identiques, le champ visuel principal est celui choisi par l'exploitant du secteur alimentaire »*
143 Sauf exception pour les aliments non préemballés selon l'art. 33.3
144 Les GDA, voir le paragraphe 2.13.5
145 Voir l'annexe XIV *(Coefficients de conversion)*
146 Voir la Partie II, paragraphe 14.3
147 Voir l'annexe XIII *(Apports de référence)*, Partie B *(Apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux – adultes)*

Dans cette hypothèse, « *l'indication suivante est ajoutée à proximité immédiate: « Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)* » (art. 32.5).[148]



2.13.6. Formes supplémentaires d'information nutritionnelle. La possibilité d'indiquer la valeur énergétique et les quantités de nutriments « *sous d'autres formes et/ou présentées au moyen de graphiques ou symboles en complément des mots ou chiffres* » a été introduite par le règlement « *pour autant que les exigences suivantes soient respectées:*

a) ces formes se fondent sur de solides études auprès des consommateurs, validées par la science, et n'induisent pas le consommateur en erreur, comme indiqué à l'article 7;
b) leur mise au point est le résultat de la consultation d'un large éventail de groupes d'intérêts;
c) elles visent à faciliter la compréhension par le consommateur de la contribution de la denrée alimentaire à l'apport en énergie et en nutriments d'un régime alimentaire, ou de l'importance, à cet égard, de la denrée considérée;
d) elles sont étayées par des éléments, validés par la science, prouvant que le consommateur moyen comprend la façon dont l'information est exprimée ou présentée;
e) dans le cas des autres formes d'expression, elles se fondent, soit sur les apports de référence harmonisés définis à l'annexe XIII , soit, en l'absence de telles valeurs, sur des avis scientifiques généralement admis concernant les apports en énergie ou en nutriments;
f) elles sont objectives et non discriminatoires; et
g) leur mise en œuvre ne fait pas obstacle à la libre circulation des marchandises » (art. 35.1).

De ce fait, le règlement prévoit que: « *Les États membres peuvent recommander aux exploitants du secteur alimentaire d'utiliser une ou plusieurs formes d'expression ou de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle dont ils estiment qu'elles satisfont le mieux aux exigences fixées au paragraphe 1, points a) à g). Les États membres communiquent à la Commission les modalités de ces formes d'expression ou de présentation complémentaires* » (art. 35.2).

Certains Etats membres ont donc cru pouvoir conserver leurs systèmes préjudiciables de (dés)information nutritionnelle synthétique, comme les *traffic-lights* au Royaume-Uni, les *health logo* aux Pays Bas, les *keyhole system* en Suède, Finlande et Danemark.[149] Mais après étude approfondie, aucun de ces systèmes n'est conforme au nouveau règlement, et ce pour deux raisons:

148 Les États membres doivent en outre contrôler l'usage sur leur territoire de ces formes d'expression et de présentation supplémentaires et fournir à la Commission des informations détaillées (art. 35.2-3)
149 Pour plus d'informations voir:
http://www.ilfattoalimentare.it/crociata-semafori-etichetta-regno-unito-usa-e-ritorno.html
et http://www.ilfattoalimentare.it/danimarca-romania-semafori-etichette-alimentari.html



• les « *formes d'expression et présentation supplémentaires* » sont prévues uniquement pour l'indication « *de la valeur énergétique et de la quantité de nutriments […]* »[150] (art. 35.1). Il est permis par exemple de présenter les protéines avec un logo de Popeye, en revanche il n'est pas permis d'exprimer un jugement sur la présumée "salubrité" de la denrée alimentaire en ce qu'elle est riche en protéines.[151]

• les systèmes précités, en ce qu'ils expriment des jugements sur les caractéristiques nutritionnelles des denrées alimentaires, les discriminent de fait en « bons », « moins bons », et « mauvais », et de ce fait constituent des barrières à la libre circulation des marchandises.[152]

Dans les six années suivant l'entrée en vigueur du règlement « *la Commission présente au Parlement européen et au Conseil, un rapport sur l'utilisation des formes d'expression et de présentation complémentaires, sur leur effet sur le marché intérieur et sur l'opportunité de poursuivre l'harmonisation de ces formes d'expression et de présentation* » (art. 35.5).[153]

2.13.7. Acides gras trans. Dans les trois années suivant l'entrée en vigueur du règlement « *la Commission, compte tenu des preuves scientifiques et de l'expérience acquise dans les États membres, présente un rapport sur la présence d'acides gras trans dans les denrées alimentaires et, de manière générale, dans le régime alimentaire de la population européenne.[154] Le but du rapport est d'évaluer les effets de mesures appropriées qui pourraient permettre aux consommateurs de faire des choix plus sains quant aux denrées alimentaires et à leur régime alimentaire en général, ou qui pourraient promouvoir la production d'options plus saines en ce qui concerne les denrées offertes aux consommateurs, comprenant, entre autres, la fourniture d'informations aux consommateurs sur lesdits acides gras trans ou l'imposition de restrictions à leur usage. La Commission joint à ce rapport, le cas échéant, une proposition législative* (art. 30.7).

Il faut noter les critiques déjà exprimées sur ce thème.[155]

150 Il est seulement fait référence aux seuls nutriments visés dans le tableau nutritionnel obligatoire (graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel) et facultatif (acides gras mono-insaturés et/ou polyinsaturés, polyols, amidon, fibres, sels minéraux et/ou vitamines). Les acides gras trans sont catégoriquement exclus

151 L'indication des vertus nutritionnelles des aliments est soumise à des règles communes dans le seul but de « garantir le fonctionnement efficace du marché intérieur tout en assurant un niveau élevé de protection des consommateurs » (Cf. art. 1.1 du règlement *claims* (CE) n. 1924/2006 http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0009:0025:FR:PDF)

152 En totale contradiction avec les conditions de l'art. 35.2, points 'f' et 'g', mais aussi avec la science nutritionnelle, selon laquelle ce ne sont pas les seuls aliments qui sont plus ou moins adaptés au régime alimentaire mais bien le régime en soit qui doit être évalué sur une base périodique, quotidienne ou hebdomadaire et équilibré et varié

153 NB: jusqu'où ira-t-on? Les consommateurs européens doivent encore être aidés pour comprendre les informations nutritionnelles prévues dans le règlement et en faire bon usage, qu'on prévoit déjà des complications supplémentaires. Les pauvres (!)

154 L'EFSA s'est déjà prononcée sur le sujet en 2008 dans son avis sur les profils nutritionnels relatifs aux aliments (voir: http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/644.htm) et avait précisé que l'emploi d'ingrédients qui contiennent des acides gras trans avait été réduit en Europe de manière significative. Et ce grâce aux initiatives volontaires dans ce sens de l'industrie

155 Voir la Partie II, paragraphe 14.5, sur le même thème

3. Informations facultatives.



Pour les informations facultatives, comme pour celles obligatoires, les exigences générales de précision (véridique et démontrable), clarté, sont exigées; de même, elles doivent être facilement comprises par le consommateur moyen.[156]

Le règlement précise que de telles informations ne doivent pas être ambigües ni induire en erreur le consommateur. En outre, elles doivent être fondées « *le cas échéant sur les données scientifiques pertinentes* » (art. 36.2).

La Commission est chargée d'adopter des actes d'exécution « *fixant les modalités d'application relatives aux exigences visées au paragraphe 2 du présent article pour les informations facultatives suivantes sur les denrées alimentaires relatives à:*
a) la présence éventuelle et non intentionnelle dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances; [157]
b) l'indication de l'acceptabilité d'une denrée alimentaire pour les végétariens ou les végétaliens;[158]
c) l'indication d'apports de référence pour des catégories particulières de population, en sus des apports de référence visés à l'annexe XIII »[159] (art. 36.3).[160]

La Commission a, en outre, la possibilité d'introduire des règles pour introduire des cas supplémentaires où des informations facultatives sur les denrées alimentaires sont fournies (art. 36.4).[161]

Quant aux modalités de présentation, il est disposé que « *les informations facultatives sur les denrées alimentaires n'empiètent pas sur l'espace disponible pour les informations obligatoires sur les denrées alimentaires* » (art. 37).[162]

156 Voir le précédent paragraphe 1 *(Principes généraux)*
157 C'est-à-dire, critères et modalités pour exprimer des informations du type « peut contenir (des traces de) … (substance allergène) » sur le même modèle que les lignes directrices publiées dans ce but par la *Food Standards Agency* au Royaume Uni (voir: http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/allergenlabelguidance09.pdf)
158 Voir aussi sur ce thème les lignes directrices « *Clear Food Labelling* » publiées par la *Food Standards Agency* (voir: http://tna.europarchive.org/20100910172942/http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/clearfoodlabelling)
159 C'est l'hypothèse par exemple des GDA pour les enfants, pour les produits qui leur sont destinés
160 « *Dans l'attente de l'adoption par l'Union des dispositions visées à l'article 36, paragraphe 3, point c), les États membres peuvent adopter des mesures nationales portant sur l'indication facultative d'apports de référence pour des catégories particulières de population. Les États membres communiquent immédiatement à la Commission le contenu de ces mesures* » (art. 43 - *Indication facultative d'apports de référence pour des catégories particulières de population*)
161 La Commission pourrait par exemple préciser les conditions d'utilisation de formules telles que « naturel », « ingrédients naturels » (par ex. lignes directrices de la *Food Standard Agency*, UK, http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fresh.pdf), « produit artisanal » (par ex. en Italie *Circ. Min. Attività Produttive* 10.11.03 n.168), etc.
162 Même si le *ratio* de cette prévision pourrait résulter acceptable, ses implications pratiques sont à éclaircir. D'autant plus que le nouveau règlement a déjà introduit des règles claires sur les critères de lisibilité des informations obligatoires (voir le précédent paragraphe 2 et la Partie II, paragraphe 8)

Il faut de fait noter deux éléments:



• l'application du règlement CE n. 1924/06 à toutes les indications portant sur les propriétés nutritionnelles et de santé des aliments *(nutrition & health claims)*;[163]

• les engagements pris volontairement par de nombreux opérateurs de la chaîne alimentaire, en particulier dans le cadre de plateformes européennes de travail comme la *"EU Platform for Action on Diet, Physical Activity and Health"*.[164]

4. Contrôles et sanctions

4.1. Contrôles publics officiels. Comme on l'a vu, le règlement confie aux Etats membres la responsabilité de gérer les contrôles officiels sur l'information au consommateur selon les mêmes modalités que celles prévues pour les contrôles sur la sécurité alimentaire.[165]

C'est un grand pas en avant pour garantir le respect effectif et uniforme des règles à l'intérieur du Marché unique; en effet cette responsabilité comporte: la désignation et la coordination des autorités dévolues aux contrôles, lesquelles devront recevoir une formation adéquate et respecter les procédures déterminées.

Chaque Etat membre devra rédiger des bilans annuels de fin d'exercice sur les vérifications effectuées et à la suite de leur analyse (localisation, catégories d'opérateurs, produits et filières principalement concernées par la non-conformité), programmer les contrôles pour les exercices à suivre.

La Commission européenne à son tour pourra contrôler les contrôleurs, soit en supervisant les bilans et les programmes, soit en réalisant des visites d'inspection (« audit ») pour vérifier l'efficacité des contrôles réalisés sur divers territoires.

Les informations commerciales relatives aux aliments doivent en outre se conformer à deux règles:

• la loyauté de la concurrence entre entreprises, et la correction de leurs pratiques commerciales vis-à-vis des consommateurs finaux,
• la responsabilité des communications publicitaires.

163 Certains problèmes relatifs à l'application du règlement *claims* sont signalés dans les articles suivants: http://www.ilfattoalimentare.it/indicazioni-salutistiche-in-etichetta-in-attesa-di-sintonia.html, http://www.ilfattoalimentare.it/prodotti-erboristici-lue-detta-nuove-regole.-ma-resta-più-semplice-registrare-un-farmaco-vegetale-che-un-alimento.html
164 Voir: http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/platform/index_en.htm, http://www.ilfattoalimentare.it/la-piattaforma-europea-su-dieta-attivit.html et les notes critiques sur: http://ilfattoalimentare.it/kelloggs-e-nestl%C3%A9-reclamizzano-i-loro-prodotti-nei-programmi-tv-per-bambini-%C3%A8-corretto.html
165 Voir la Partie II *(Nouveauté)*, paragraphe 18 *(Contrôles)*

4.2. Concurrence et pratiques commerciales déloyales



La vigilance sur le respect des règles européennes pour la garantie de la concurrence et des pratiques commerciales loyales est confiée, au niveau national, à des autorités indépendantes:[166] *« l'Autorità Garante per la Concorrenza e il Mercato »* (AGCM) en Italie.[167] Elles sont supervisées par la Commission européenne, Direction Générale de la concurrence.[168]

Ces autorités agissent sur dénonciation/plainte – des consommateurs, des entreprises ou de leurs représentants – ou de leur propre initiative.[169]

A l'ouverture d'une enquête, il y a une instruction et si des violations sont constatées, une sanction peut être prononcée à l'égard du responsable, lui imposant:

• de remédier au dommage, en éliminant ou corrigeant l'information déclarée incorrecte (ex. étiquette, publicité),[170]

166 Autorités indépendantes par rapport aux pouvoirs politique, législatif et judiciaire

167 La *« Competition Commission »* en Angleterre, l' *« Autorité de la concurrence »* en France, la *« Bundeskartellamt »* en Allemagne, la *« Comision Nacional de la Competencia »* en Espagne, etc.

168 Voir: http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

169 L'AGCM contribue à éclaircir les critères à suivre pour une information correcte des consommateurs, parfois elle est même en avance sur des règles spécifiques. Par exemple, pour les *« nutrition & health claims »* avant l'application du règlement (CE) n. 1924/06 l'AGCM s'est basée sur les indications du Ministère de la santé sur celles de l'Institut National de Recherche sur les Aliments et la Nutrition (INRAN) pour définir certains principes essentiels. Par-dessus tout, l'interdiction de vanter les mérites de produits alimentaires pour guérir de désordres sexuels, maladies cardiovasculaires ou ulcères (PI/3588-2002, PI/4563-2004, PI/6008-2007, PB/582 et PS/3689 de 2010). Ou encore, l'interdiction de faire la publicité de certains aliments déterminés qui pourraient réduire l'absorption de calories, réduire le cholestérol ou encore freiner le vieillissement cellulaire, sans pour autant faire référence à la nécessité de suivre un régime alimentaire équilibré combiné avec une activité physique régulière (PI/3128, PI/3418, PI/3162, PI/3323, PI/2551B et PI/3495 de 2001, PI/3742, PI/3803, PI/3849 et PI/3588 de 2002, PI/4257, PI/3972, PI/4258 et PI/4214 de 2003, PI/4519, PI/4355 et PI/4398 de 2004, PI/4944, PI/4681, PI/4495, PI/4597, PI/4783, PI/4850 et PI/4868 de 2005, PS/195 et PS/917de 2008, PS/5595 de 2010). Et encore, le devoir de fournir des avertissements adaptés aux éventuels risques des produits (PI/2551B, PI/3162, PI/3348 et PI/3128 de 2001, PI/2551C; PI/3634; PI/3588; PI/3776 et PI/3778 de 2002, PI/5001 de 2005, PI/6008 de 2007 et PS/3689 de 2010).
Sur les étiquettes mensongères il faut noter les décisions suivantes de l'AGCM PS/5582, PS/5851, PS/6425, PS/6691, PS/6813, PS/6863, PS/6892 (2011), PS/411 et PB/11(2008), PI/5375, PI/5156, PI/5216 (2006), PI/4767 (2005), PI/4590 (2004), PI/4237 (2003), PI/3894, PI/3709, PI/3614, DP/4373 (2002), DP/4162, DP/4165, PI/3458, DP/4921 (2001).
En matière de produits traditionnels et de protections géographiques PS/4850 (2011), PI/4817, PI/4818, PI/4819, PI/4847 (2005), PI/4087, PI/4162, PI/3997 (2003). Pour la consultation des affaires précitées: http://www.agcm.it/consumatore/consumatore-delibere.html

170 Par exemple: PI/3634 et PI/3742 (2001) par lesquels l'AGCM a suspendu la diffusion de certains messages publicitaires. Et PI/4519 (2004), PI/6008, PI/6088 (2007) où en plus de la suspension du message publicitaire, l'Autorité a imposé à l'opérateur de publié une déclaration de démenti. En général, un délai de 90 jours est fixé par l'AGCM pour l'exécution de la sanction et si l'opérateur ne respecte pas le délai, il devra s'acquitter d'une sanction pécuniaire, per exemple: PI/5156 de 2007, IP/19 de la même année

• de payer une sanction pécuniaire (en Italie, entre 5.000 et 500.000 euros).[171]



Les autorités publient régulièrement soit leurs propres mesures[172] soit leurs rapports annuels[173] qui permettent au législateur d'évaluer l'opportunité d'intervenir d'une manière ad hoc pour améliorer la garantie des intérêts protégés.

En outre, certains instruments existent pour la résolution non contentieuse des conflits entre les entreprises ou entre celles-ci et les consommateurs. En Italie par exemple, il est prévu:

• des engagements de remédier au problème: lorsqu'une entreprise apprend qu'elle fait l'objet d'une instruction, elle peut proposer à l'autorité de s'engager à exécuter certaines actions pour faire cesser la violation. Si l'autorité est convaincue par l'efficacité des engagements pris par l'entreprise, elle pourra archiver le cas après avoir vérifié leur mise en œuvre,

• *"moral suasion"*: en dehors des cas particulièrement graves, l'autorité peut adopter une procédure informelle pour inviter l'entreprise à rectifier la pratique commerciale déloyale.[174] L'entreprise qui s'y conforme renonce à la possibilité de se défendre durant la phase d'instruction mais évite les risques de graves sanctions pécuniaires et les impacts d'une sanction sur leur réputation.

4.3. Communication publicitaire responsable.

La communication commerciale destinée au public est contrôlée par des autorités indépendantes, comme on l'a vu dans le paragraphe précédent, mais aussi par des organismes d'autoprotection.

La *« European Advertising Standard Alliance »* (EASA)[175] coordonne un réseau européen d'Instituts d'autodiscipline, dont: *« l'Istituto di Autodiscipli-*

171 Par exemple, http://www.ilfattoalimentare.it/pubblicita-ingannevole-mangostano-xango-multata-antitrust-succo-efficace-malattie-cancro-alzheimer.html, http://www.ilfattoalimentare.it/ingannevole-pubblicità-vini-giordano-70-mila-euro-multa-2011-antitrust-250-mila-euro-consumatori.html
172 Le bulletin hebdomadaire de l'AGCM est disponible ici: http://www.agcm.it/bollettino-settimanale.html
173 Voir: http://www.agcm.it/relazioni-annuali.html
174 Il n'est pas prévu de publier les interventions de moral suasion mais l'AGCM est en train d'étudier cette possibilité (si veda http://www.ilfattoalimentare.it/lantitrust-studia-modifiche-alla-moral-suasion-pi.html). Le rapport annuel de l'AGCM de 2008 rapporte en outre, certains exemples de moral suasion: par exemple, l'obtention de l'élimination de la formule « sans résidus nocifs » et « à partir d'un an » sur un emballage de jus de fruits; de même pour « brûle les graisses » pour une barre remplaçant un repas; l'acronyme « DOC » a été supprimé d'un aliment pour éviter toute confusion avec l'origine contrôlée des produits vitivinicoles ; pour finir, « l'unité » vantée d'une boisson privée de graisses hydrogénées a été supprimée (!)
175 Voir: http://www.easa-alliance.org

na Pubblicitaria» (IAP)[176] pour l'Italie, la *« Advertising Standard Authority »* pour le Royaume-Uni, *« le Deutscher Werberat »* pour l'Allemagne et de nombreux autres.[177] L'objectif principal est d'harmoniser les procédures et les méthodes d'évaluation et d'intervention, le tout en vu d'une protection homogène des consommateurs dans le Marché unique.



Ces organismes sont constitués de collèges d'experts, indépendants du secteur publicitaire, qui évaluent la communication commerciale des opérateurs. Ils interviennent sur plainte ou de leur propre initiative.

À la fin de l'instruction, le collège peut:

• imposer à l'opérateur d'interrompre immédiatement la diffusion du message retenu non conforme aux codes d'autodiscipline;
• dans les cas les plus graves ou lorsque l'opérateur n'a pas respecté l'ordre du collège, celui-ci peut ordonner la publication d'un extrait de la décision.[178]

Le système est basé sur la volonté des opérateurs. En Italie les organes qui peuvent adhérer à l'IAP sont les suivants:

• les simples entreprises (directement ou à travers les associations de catégorie),
• les agences de communication,
• les entreprises et associations radiotélévisées,
• les organes de presse,
• les entreprises concessionnaires,
• les entreprises du secteur de l'affichage,
• les entreprises et associations qui s'occupent de communication sur le web,
• les entreprises impliquées dans la publicité sociale.

Concrètement, l'efficacité de ce système supplante toutes les espérances: en Italie par exemple, l'IAP contrôle 90% du volume des investissements publicitaires pour les modes traditionnels de communication. En outre, les délais de jugement sont assez brefs (en moyenne, trois semaines).[179]

Les secteurs qui font l'objet d'une plus grande attention de la part de l'IAP sont: ceux des produits cosmétiques, des compléments alimentaires et des produits diététiques, des traitements esthétiques, des opérations financières, du tourisme et des jouets.

176 Voir: www.iap.it
177 Pour la liste complète, voir: http://www.easa-alliance.org/page.aspx/55
178 Les décisions de l'IAP sont publiques, elles sont disponibles ici: http://www.iap.it/it/indingiu.htm). En matière alimentaire, il faut noter particulièrement, les affaires: n. 96, 66, 44, 15 (2011), n. 132, 24 (2010), n. 122, 117, 109, 33, 18 (2009) et les injonctions n. 104, 100, 13 (2011), n. 92 (2010), n. 82, 15 (2009)
179 Pour des exemples de décisions récentes de l'IAP, voir:
http://www.ilfattoalimentare.it/coca-cola-giurì-lorella-cuccarini-pubblicità-mascherata.html,
http://www.ilfattoalimentare.it/pubblicità-ingannevole-detokal-dimagrire.html,
http://www.ilfattoalimentare.it/pubblicità-ingannevole-birra-corona-censura-giurì.html,
http://www.ilfattoalimentare.it/giurì-pubblicità-censura-revidox-integratore-alimentare.html

5. Conclusions

Le règlement a défini une série de principes qui réforment[180] seulement en partie la législation actuelle. La définition des règles détaillées est confiée pour de nombreux domaines à des actes d'exécution supplémentaires qui ont été délégués à la Commission européenne. D'autres dispositions seront mises en place suite à des évaluations d'impact et des rapports de la Commission (au Parlement européen et au Conseil), qui pourront être accompagnés de propositions législatives adéquates.

La présente analyse devra, de ce fait, être mise à jour dans les 3-5 années suivant l'entrée en vigueur du règlement.

Pour l'heure, il est seulement possible de noter que l'extraordinaire emploi de ressources (publiques et privées) nécessaire à la mise en œuvre de cette réforme n'a pas engendré un corps de texte clair, complet et cohérent comme on aurait pu l'espérer.

Pour leur précieuse contribution à l'analyse du règlement, mes remerciements vont à mes amis Domenico Stirparo, Dirk Jacobs, Luigi Tozzi et à Juliette Turpeau pour le travail effectué sur la version française.

Dario Dongo

180 Pour une idée de la complexité et du coût de la réforme, voir les dernières phases du débat politique: http://www.ilfattoalimentare.it/le-etichette-di-bruxelles.html, http://www.ilfattoalimentare.it/le-ipotesi-sulle-nuove-etichette-formulate-dal-parlamento-europeo.html, http://www.ilfattoalimentare.it/indicazione-dorigine-accordo-tra-i-governi-degli-stati-membri-e-la-commissione-europea.html, http://www.ilfattoalimentare.it/nuove-regole-europee-per-le-etichette-dei-prodotti-alimentari-origine-obbligatoria-per-polli-carne-di-maiale-e-ovini.html, http://www.ilfattoalimentare.it/consiglio-agricoltura-ue-lorigine-dovrà-essere-indicata-anche-sulle-carni-suine-ovine-caprine-e-avicole.html, http://www.ilfattoalimentare.it/etichette-alimentari-sicurezza-origine-e-più-informazioni-chiede-la-commissione-envi-del-parlamento-europeo.html, http://www.ilfattoalimentare.it/etichette-alimentari-tabella-nutrizionale-novità-commissione-origine-scadenza-acidi-trans-oli-grassi.html

Éditeur: ilfattoalimentare.it, 18 rue Soperga, 20127 Milan, Italie
Projet graphique et mise en page: geco srl
Recherche photographique: Mariateresa Truncellito
Première édition en italien: novembre 2011

Notes sur l'auteur:
Dario Dongo (né à Gênes en 1971), avocat et publiciste, a commencé à s'occuper de droit alimentaire en 1993. En premier lieu en tant qu'avocat libéral puis, au sein du groupe Eridania – Beghin-Say.
Depuis 2002 il occupe le poste de responsable des politiques européennes au sein de la Federalimentare.

En outre, il représente la FoodDrinkEurope lors des Comités Techniques internationaux ISO TC34/SC17 (« Food Safety Management » et « Global Food Safety Initiative »).
Il est l'auteur des livres : « Etichette e pubblicità, principi e regole» (Edagricole-Sole24Ore, 2004), « Sicurezza alimentare e rintracciabilità, manuale operativo (Agrisole-Sole24Ore, 2005).

Il écrit dans: ilfattoalimentare.it, Alimenti & Bevande, Agrisole, Alimenta, et travaille avec de nombreuses universités.